DICTIONNAIRE

DES

MARCHANDISES.

Paris — Impr. de Pommeret et Moreau, 42, rue Vavin.

DICTIONNAIRE

ANALYTIQUE ET RAISONNÉ

DES

ARTICLES INDIGÈNES ET EXOTIQUES

DROGUERIES, ÉPICERIES, PEINTURES, TEINTURES, LIQUIDES, ETC.

OU

CONNAISSANCE DES MARCHANDISES

Ouvrage encouragé par M. le Ministre du Commerce.

Par **J.-B. ROUSSEL, Aîné**

Ancien professeur à l'École de Commerce de Bordeaux.

TOME DEUXIÈME

PARIS

LIBRAIRIE INTERNATIONALE

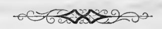
24, RUE HAUTEFEUILLE.

1859.

CONNAISSANCE

DES

MARCHANDISES.



C

CENTAURÉE.

Latin, CENTAURIUM; — anglais, CENTAURY; — allemand, TAUSENDGÜLDENKRAUT; — espagnol, CENTAUREA; — portugais, CENTAUREA; — italien, CENTAUREA.

CENTAURÉE GRANDE BLEUE.	CENTAURÉE ÉTOILÉE.
— PETITE.	— DU PÉROU.

La **centaurée grande**, qu'on nomme aussi *toque*, est une plante de la *Syngénésie frustranée* de Linné. Elle croît sur les montagnes; sa racine est vivace, charnue, allongée, rougeâtre et d'une odeur aromatique; il s'en élève une tige droite, rameuse, glabre, portant de grandes feuilles alternes pennées, à folioles lancéolées et dentées. Quant aux fleurs, elles sont purpurines et globuleuses, formant une sorte de corymbe irrégulier au sommet des ramifications de la tige. La racine est employée comme tonique et sudorifique.

La **centaurée petite** est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui se rencontre dans les bois et les prairies.

Les tiges en sont anguleuses, lisses, de la hauteur de dix-huit pouces. Ses feuilles sont oblongues : les unes partent de la racine, les autres sont opposées deux à deux sur la tige. Son sommet se divise en plusieurs rameaux qui soutiennent de très-jolies petites fleurs roses en forme de bouquet; le fruit est ovale ou oblong, gros comme un grain de blé, et partagé en deux loges qui renferment des semences menues. La racine est petite et ligneuse.

La petite centaurée est douée d'une amertume franche dans ses parties vertes. On ne se sert guère que des fleurs en médecine, par infusions, comme toniques et fébrifuges; pour conserver leur couleur purpurine, on a soin de les envelopper de papier aussitôt qu'elles sont cueillies, afin de les priver de lumière pendant leur dessication.

On devra choisir ces deux espèces aussi récentes que possible.

La **centaurée du Pérou**, nommée sur les lieux *cachalengua*, diffère beaucoup de celle de nos contrées, en raison de ce que ses fleurs sont disséminées sur des branches très-minces. La tige en est aussi beaucoup plus frêle et sa hauteur est deux fois plus grande.

Les Espagnols qui ont vécu long-temps au Pérou, attribuent à cette plante des vertus merveilleuses pour donner au sang une circulation naturelle et arrêter les fâcheux accidents d'une trop grande ardeur.

Cette plante s'administre en infusion théïforme. Son amertume exige beaucoup de sucre.

Centaurée étoilée. (Voyez PIGNEROLE).

CÈPE, un des noms vulgaires du *bolet comestible.* (Voyez ce mot).

CÉRASINE, substance d'apparence gommeuse qui gonfle dans l'eau froide, mais ne se dissout que dans l'eau bouillante; il est vrai que, par le refroidissement, elle en est retirée à l'état de gelée. — C'est à M. John, de Berlin, qu'appartient cette désignation.

L'eau, aiguisée par les acides sulfurique, nitrique ou hydrochlorique, à l'aide d'une douce chaleur, dissout la cérasine.

CERBERA AHOUAI et **CERBERA THEVETIA.** Ce sont deux arbres de la *Pentandrie monogynie* de Linné. Le

premier vient au Brésil à la hauteur d'un poirier; ses feuilles sont coriaces, très-grandes, lancéolées et éparses vers le sommet des branches; les fleurs terminales ont le tube de la corolle cylindrique et les découpures du limbe beaucoup plus courtes.

Le second croît dans les Antilles et sur la terre ferme de l'Amérique méridionale. C'est un arbrisseau élégant, à feuilles linéaires vertes et luisantes à la surface.

Le fruit de l'athouai est une drupe sèche, contenant un noyau osseux à deux sillons latéraux, divisé en quatre loges renfermant chacune une graine ou amande qui est un poison violent pour les animaux domestiques.

Les naturels suspendent à leur ceinture ces fruits qui, en s'entrechoquant, produisent un bruit qui se fait entendre de fort loin.

CERBÈRE. (Voyez SALPÊTRE).

CERCLES, CERCEAUX, liens en bois dont on se sert pour assujettir les futailles, les tonneaux, les cuves, etc. Les plus estimés sont ceux de châtaignier; on les vend au cent, à la grosse et à la douzaine.

CÉRÉALES. (Voyez GRAINS).

CERF.

Latin, CERVUS; — anglais, HART, STAG; — allemand, HIRSCH; — espagnol, CIERVO; — portugais, CERVO, VEADO; — italien, CERVO, CERVIO.

Le **cerf** est un animal mammifère de l'ordre des ruminants, remarquable par ses cornes entièrement osseuses, très-ramifiées et caduques. Il a pour patrie les contrées tempérées et boréales de l'ancien continent. Il est plus petit que le cheval; sa pelure est d'un fauve-brun en été, avec une ligne noirâtre sur l'épaule, et de chaque côté une rangée de petites taches fauves pâles; en hiver, il est d'un gris uniforme. Sa femelle se nomme *biche* et n'a point de cornes; son petit se nomme *faon.* Au bout d'un an, il prend le nom de *daguet.* Le devant de la tête du cerf est plat; son bois est plus ou moins ramifié d'après son âge; ses oreilles sont petites, son cou est long, sa queue est courte et son pied est fourchu.

Ses produits sont les cornichons de cerf ou petites cornes

nouvellement sorties, et les grandes cornes que l'on emploie dans la coutellerie; la peau, dont on fait une colle-forte; l'os du cœur, auquel on attribue la propriété équivoque d'arrêter le crachement de sang; la moelle et la graisse, d'un grand usage en pharmacie; la vessie, que l'on appliquait sur la teigne; et enfin, les larmes de cerf, excellentes pour la maladie des yeux.

CERFEUIL.

Latin, CEREFOLIUM; — anglais, SHERVIL; — allemand, KERBEL, KERFEL; — espagnol, PERIFOLLO, PERIFOLIO, CEREFOLIO; — portugais, CERFOLHO, CEREFOLIO; — italien, CERFOGLIO, CERFUGLIO.

Le **cerfeuil** est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui pousse de sa racine plusieurs tiges grêles, rameuses, tendres, arrondies, lisses, d'un vert blanchâtre à leur partie inférieure et quelquefois rouges dans le haut. Ses feuilles ressemblent à celles du persil, mais elles sont plus petites, découpées plus profondément et plus molles au toucher. Elles sont en outre vertes dans leur premier âge, pleines de suc et couvertes sur le dos d'un duvet très-fin. Les fleurs naissent au sommet des ombelles; elles sont composées de cinq pétales blancs, petits et inégaux, renfermant cinq étamines et deux pistils, soutenus par autant de calices particuliers. Les semences, au nombre de deux, sont renfermées dans un petit fruit oblong; elles sont brunes, allongées, menues, pointues, les unes lisses, les autres rudes. La racine est longue d'un demi-pied, droite, unie, grosse comme le doigt, pivotante et garnie de fibres.

Le cerfeuil sert à assaisonner quelques aliments; on le mange aussi en salade; il est odorant, apéritif et propre à faire passer le lait aux nourrices.

CERINE, substance particulière qui se précipite, par évaporation, de l'alcool mis en digestion sur du liége divisé. On a donné le même nom à une substance extraite de la cire par l'alcool bouillant.

CERISIER. (Voyez BOIS DE CERISIER).

CERISES.

Latin, CERASA ; — anglais, CHERRIES ; — allemand, KIRSCHEN ; — espagnol, CEREZAS ; — portugais, CEREJAS ; — italien, CIRIEGIE, CILIEGIE.

La **cerise** est le fruit du cerisier. Il y en a de plusieurs espèces.

La **cerise griotte** est ronde, rouge et d'un goût agréable.

La **cerise bigarreau** ou **guigne** est blanche et rouge, plus grosse que la précédente et d'une chair plus ferme ; elle a une saveur très-douce. Il y a une variété de cette espèce qui est noire, à queue courte ; l'une et l'autre sont fort bonnes au goût.

La **cerise sauvage noire**, que l'on nomme *merise*, est remplie d'un suc doux et agréable.

Il existe encore beaucoup d'autres espèces de cerises que la culture varie à l'infini, et dont on aura un aperçu en consultant particulièrement le *Traité des Arbres fruitiers*, par Duhamel.

Ces fruits sont rafraîchissants ; on les fait sécher au soleil ou au four : en cet état, ils deviennent très-sucrés, et l'on en forme des confitures, ou bien on les conserve en entier, macérés dans de l'eau-de-vie. — C'est avec le suc de merise que l'on prépare la liqueur connue sous le nom de *kirsch-wasser;* on fait aussi une eau distillée avec ce fruit et ses noyaux.

CERITE, minéral peu connu qui se trouve dans les mines de cuivre de Bastnaes, près de Riddarhytte, en Suède. Hisinger et Klaproth sont les seuls qui en aient parlé. D'après eux, il est composé de soixante-neuf parties d'oxide de cerium, de dix-huit de silice, de deux d'oxide de fer, d'une de chaux, et de dix d'eau et d'acide carbonique.

CÉRIUM. Ce nom a été donné à un corps combustible simple métallique, découvert par Berzélius dans le cérite, en 1804.

Le cérium est un métal d'un blanc-grisâtre, lamelleux, très-cassant et presque infusible. Les quantités minimes qu'on en a obtenu n'ont pas permis de bien établir ses propriétés. Il n'a pas encore été mis en culot.

CERNEAU, nom vulgaire du fruit du noyer, dont la substance médullaire commence à être formée, mais qui contient

encore trop d'humidité pour être en état émulsif. La pellicule qui recouvre chaque quartier de la noix s'en sépare d'ailleurs facilement; la coque et le brou adhèrent fortement l'un à l'autre, et se laissent couper facilement. On fend la noix par le milieu, et on en sépare les deux moitiés; puis on cerne intérieurement avec le couteau chacune de ces moitiés, d'où leur est venu le nom de *cerneaux*.

Les cerneaux sont mis dans une eau salée et se servent sur la table; ils sont plus indigestes que les noix; on les confit au sucre tout entiers, et l'on en forme une liqueur nommée *eau de noix*. Le brou sert en teinture. (Voyez BROU).

CERSIFI. (Voyez SALSIFI).

CÉRUMEN DES OREILLES, qu'on nomme aussi *cire d'oreilles*. Ce nom a été donné à une secrétion de couleur jaune et de saveur amère, qui tapisse l'intérieur du conduit auditif. Sa solution alcoolique, chauffée, fournit par l'évaporation une matière analogue à la résine de la bile. Quand le cérumen séjourne long-temps dans l'oreille, se durcit, et ses concrétions s'appellent alors *calculs de l'oreille*. Ces calculs n'offrent rien de particulier. (Voyez CIRE D'OREILLES).

CÉRUSE.

Latin, CERUSA; — anglais, WHITE LEAD, CERUSE; — allemand, BLEYWEISS; — espagnol, ALBAYALDE, BLANQUETE, BLANQUIBOL; — portugais, ALBAIADE; — italien, BIACCA, BIANCO DE VENEZLA O VENETA; — danois, BLYEHVIDT; — polonais, BIELIDLO, BLEYWAS; — russe, BJELILII.

CÉRUSE DE ROTTERDAM.	CÉRUSE DE CLICHY.
— DE LILLE.	— D'ANTIMOINE.
— DE PÉZENAS.	— DU DÉP[t] DE LA LOZÈRE.

La **céruse**, que l'on nomme aussi dans le commerce *blanc de céruse*, et primitivement *abit* et *aboit*, est un sous-carbonate de plomb qui ne se rencontre que rarement dans la nature et en très-petite quantité, sous des formes différentes, et presque toujours accompagné de quelque minerai. Il est souvent cristallisé en prismes à six pans terminés par des pyramides hexaèdres, en tablettes ou en octaèdres réguliers. Sa couleur varie du blanc

au blanc jaune ; chauffé au chalumeau, il se fond en plomb métallique.

Les Vénitiens fournirent les premiers la céruse au commerce ; les Anglais et les Hollandais perfectionnèrent ensuite cette fabrication et nous rendirent leurs tributaires jusqu'en 1791, époque à laquelle M. Chaillot importa leurs procédés à Paris. M. Thénard, peu de temps après, indiqua un moyen très-ingénieux pour préparer ce sel, moyen qui fut immédiatement mis en usage par MM. Brechot et Roard dans leur immense atelier de Clichy.

Sans entrer dans les divers procédés de préparation, nous dirons que la meilleure céruse est la moins chargée de parties calcaires et celle qui possède le plus d'oxide de plomb.

Le commerce donne toujours néanmoins la préférence à la **céruse de Rotterdam**, qui réunit les qualités les plus convenables à un emploi avantageux. Elle présente, en effet, une blancheur de neige et un grain d'une finesse extrême ; elle est aussi très-pesante, très-grasse au toucher et s'écaille facilement lorsqu'on appuie l'ongle sur ses bords.

La **céruse de Lille** de la première marque, sortant des usines de M. Théodore Lefébure et de MM. Delon et Brabant, peut rivaliser avec celle de Hollande, tant pour la couleur que pour la finesse de son grain ; mais sa pesanteur est moindre. Toutefois, sa consommation est devenue des plus importantes et réduit celle de la céruse de Rotterdam à très-peu de chose, quoiqu'il soit reconnu que cette dernière est plus perfectionnée dans sa fabrication.

La **céruse de Pézenas** est d'une blancheur éblouissante ; son grain est très-fin ; sa pâte seule paraît rude quand on l'effleure du doigt, à cause de ses molécules extrêmement serrées. Elle s'écaille aussi avec moins de facilité et sa dureté la rend très-difficile à broyer, ce qui fait que les artistes ne l'emploient que lorsqu'ils ne peuvent en trouver d'autre.

La **céruse de Clichy** se présente souvent avec une belle couleur blanche quelquefois azurée et en pâte plus ou moins fine et serrée. Son grain est peu égal, et elle n'a jamais cette douceur qui accompagne toujours la céruse de Rotterdam ; elle s'écaille assez mal et foisonne peu.

Toutes ces céruses nous arrivent en pains coniques du poids

d'un kilogramme, recouverts de papier bleuâtre. La préférence doit être accordée à la qualité la plus lourde et qui réunira les perfections de celle de Rotterdam. Par conséquent, il faut rebuter avec soin la céruse rude au toucher, d'une teinte rousse, d'un grain trop apparent, qui se brise facilement et qui ne s'écaille pas net. Sa légèreté indique qu'il y a peu de plomb dans sa composition et beaucoup de parties calcaires.

Pour faciliter aux peintres le broiement de la céruse, les fabricants la leur envoient quelquefois en poudre; mais dans cet état, il est assez convenable de lui faire subir quelques épreuves, afin d'en reconnaître la pureté.

Pour cela, on n'a qu'à la triturer dans l'eau en l'agitant fortement; l'oxide de plomb étant le plus pesant occupera le fond du vase. On laisse reposer un moment, après quoi on décante l'eau et l'on trouve à nu l'oxide de plomb. De cette façon, si l'on a eu le soin de peser la céruse avant de la plonger, il sera facile d'apprécier le mélange qu'il peut y avoir par le déchet qu'aura fait l'oxide recueilli. Ce moyen peut également servir pour la céruse en pains.

La céruse se vend par tous pays au poids net. Les emballages ordinaires sont des futailles de 100, 200 et 300 kilogrammes. Son usage occasionne souvent des douleurs d'entrailles extrêmement violentes et quelquefois mortelles, que l'on désigne sous le nom de *coliques des peintres*. Pour les combattre, M. Gendrin, l'un de nos médecins les plus distingués, indique une limonade sulfurique d'eau seulement acidulée, sucrée de vergeois et de sirop de dextrine.

Céruse d'antimoine. Quelques anciens chimistes ont donné ce nom à la matière perlée qui se sépare de l'eau des lavages de l'antimoine diaphorétique. — Cette matière trouve son emploi en peinture.

CESTE. (Voyez BALEINE).

CÉTARAC ou **CÉTÉRACH** (Voyez DORADILLE).

CÉTÉRACH.

Latin, CETERACH, OFFICINARUM; — anglais, MILTWASTE, SPLEEN WORT; — allemand, MILZKRAUT; — espagnol, DORADILLA; — portugais, DUNRADINHA; — italien, CETRACA, CITRACA.

La **cétérach**, qu'on nomme aussi *herbe daurade*, est une plante de la *Cryptogamie des fougères* de Linné, que l'on trouve sur les murs et sur les rochers humides de l'Europe tempérée. C'est une espèce de capillaire dont les feuilles ressemblent à celles du polypode, quoique plus petites; elles sont profondément découpées, assez rondes et comme ondées; leur revers est rougeâtre ou jaune, velu, et recouvert d'une poudre écailleuse qui, examinée au microscope, paraît contenir de petits fruits, garnis chacun d'un cordon à grains de chapelet. Ces fruits s'ouvrent en deux parties par la contraction et répandent quelques semences menues. La racine est fibreuse.

Les habitants du midi de la France nomment cette plante *herbe daurade* ou *dorée*, parce que les rayons du soleil en frappant sur ses feuilles, leur donnent cette couleur. On l'emploie contre les maladies de la poitrine et de la rate.

CÉTINE, substance que M. de Chevreul a retirée du blanc de baleine, dont elle forme la majeure partie, et que Fourcroy a nommée *adipocire*. (Voyez BLANC DE BALEINE).

CÉVADILLE.

Latin, VERATRUM SABADILLA; — anglais, SAVADILLOS; — américain, CAUSTIC BARLEY; — allemand, SABADILLE, MEXIKANISCHER LAUSESAAMEN; — espagnol, CEVADILLA DE LAS INDIAS; — portugais, CEVADILHA, SAVADILHA; — italien, SABADIGLIA, SEMENTE SABATIGLIA.

La **cévadille**, qu'on nomme aussi *petit orge*, est le fruit capsulaire d'une plante originaire du Mexique, appartenant à la *Polygamie monoécie* de Linné. Ce fruit a trois carpelles oblongs, d'une couleur rouge-pâle, renfermant chacun deux graines noirâtres, allongées et anguleuses.

La cévadille est employée extérieurement pour la destruction

des pons, des ulcères malins et des chairs baveuses. Il est dangereux de s'en servir intérieurement, puisqu'elle a été reconnue par MM. Pelletier et Caventou pour un poison dont l'activité ressort du principe alcoolique qu'ils y ont découvert.

On devra choisir la cévadille récemment récoltée, entière, pleine de ses graines, et peu ou point chargée de buchettes ou d'autres corps étrangers.

Elle nous vient du Pérou et du Mexique, en balles de 50 à 75 kilogrammes, pour lesquelles on accorde la tare nette.

CEYLANITE, pierre précieuse que l'on trouve parmi les tourmalines roulées de Ceylan. Elle se cristallise enoctaèdres et raie le quartz. Sa cassure est vitreuse. Dans l'état agrégé, elle paraît noire, opaque, quelquefois demi-transparente et d'un blond de silex. Elle est infusible au chalumeau et ne paraît pas même attaquable par le borax.

CHAA. (Voyez THÉ).

CHABASIE, minéral que les naturalistes appellent *zéolithe* et qui est cristallisé en cubes. La chabasie raie légèrement le quartz, est fusible au chalumeau et se convertit en une masse spongieuse. On la trouve en Allemagne, près d'Obestein.

CHACARILLE. (Voyez CASCARILLE).

CHAGRIN.

Latin, SCALI CORIUM; — anglais, DOG-FISH-SKIN, FISH-SKIN, SHAGREEN; — allemand, FISCHHAUT; — espagnol, PIEL DE LIJA, LIXA, ZAPA; — portugais, LIXA, PELLE DE LIXA, OU DE LIJA DE QUE USAO OS BAINHEIROS; — italien, PELLE DI PESCE O DI PESCE SQUADRO, PELLE DI SCARZONE, PELLE SQUENA, SAGRINO.

Le **chagrin,** qu'on nomme aussi *roussette*, *sagre* et *sagri*, est une espèce de chien de mer qui a beaucoup de ressemblance avec le requin; il est de l'ordre des chondroptérygiens ou poissons cartilagineux, c'est-à-dire dont les nageoires sont soutenues par des cartilages.

La chair de ce poisson a une très-forte odeur de musc et n'est mangeable qu'après avoir été long-temps macérée. Son foie, dont on tire de l'huile, est regardé comme un poison; sa peau est très-dure, très-serrée et parsemée de petits grains ronds qui en

font la beauté. Les côtes de Biarritz fournissent beaucoup de ces peaux de chagrin, ainsi que des peaux de chiens de mer. Elles servent à couvrir des étuis, des gaines d'épée, etc., et sont susceptibles de prendre la couleur que l'on désire; une fois préparées, elles prennent le nom de *galluchat*. (Voyez ce mot).

CHAILLAVERT. (Voyez CHAYAVERT).

CHAIR.

Latin, CARO, CARNIS; — anglais, MEAT; — allemand, FLEISCH; — espagnol, portugais et italien, CARNE.

La **chair** est cette partie molle des animaux qui lie et compose la plupart des parties du corps. Elle présente la réunion d'un grand nombre de muscles composés d'une substance parenchymateuse et cellulaire, dans laquelle sont contenues différentes secrétions fluides ou consistantes. Ces secrétions sont de nature albumineuse, gélatineuse, oléagineuse et extractive, et parmi elles, se trouve interposée une petite quantité de matière saline. Ce sont les quantités relatives de ces substances secrétoires qui constituent la chair des animaux. Dans l'économie domestique, elle prend le nom de viande, et est distinguée en grosse et menue. La grosse viande ou viande de boucherie comprend la chair du bœuf, du mouton et du veau, et la menue viande se compose du gibier et de la volaille. — La viande des jeunes agneaux est très-délicate, mais elle ne contient que de la gélatine et ne peut pas être considérée comme une viande faite. Celle du porc est lourde et d'une digestion difficile. Quant à la chair de poisson, elle est reconnue pour la plus légère; celle du poisson de mer est généralement préférée à celle du poisson d'eau douce.

Les principes constituants de ce produit sont : l'albumine, la fibrine, la gélatine, l'extractif, l'osmazone, les phosphates de soude, d'ammoniaque et de chaux, le carbonate de chaux et le sulfate de potasse. (Voyez VIANDE).

CHAIR FOSSILE. On a donné ce nom à l'*asbeste tressé* ou *amiante*, parce qu'on a trouvé dans l'arrangement de ses fibres beaucoup d'analogie avec la manière dont sont disposés les muscles et les membranes des animaux. Ce minéral est plus léger que l'eau.

CHALCITE. (Voyez COLCOTHAR).

CHAMAIRE ou **CHAMARRAS.** (Voyez SCORDIUM).

CHAMEAU. (Voyez DROMADAIRE).

CHAMÆDRIS. (Voyez GERMANDRÉE).

CHAMÆPITYS. (Voyez IVETTE).

CHAMPIGNONS.

Latin, FUNGI ;— anglais, CHAMPIGNONS, MUSH-ROOMS ;— allemand, SCHAMPIGNONS ; — espagnol, HONJOS, SETAS, JETAS ; — portugais, COGUMELOS, TORTULHOS DE COMER ; — italien, PRATAJUOLI, BRISE.

Les **champignons**, qu'on nomme *cèpes*, sont des plantes cryptogames, d'une famille excessivement nombreuse, remarquables par la variété de leurs formes et de leurs couleurs. Les circonstances de leur production et de leur développement sont encore peu connues.

L'odeur et la saveur agréables dont sont doués certains champignons, les font vivement rechercher des gastronomes ; tels sont le bolet comestible, l'orange vraie, le mousseron, la chanterelle, la morille, les truffes, etc. Chacune de ces variétés peut former des plats séparés ou servir à rehausser le goût des sauces dans un grand nombre de préparations alimentaires. Pour éviter d'être victime de leurs effets vénéneux, il est bon d'exposer les signes caractéristiques des mauvaises espèces ; et d'abord, pour peu qu'on ait la moindre incertitude sur leur qualité, il sera toujours prudent de s'en abstenir. On doit rejeter les champignons dont l'odeur est vireuse ou fétide, la saveur amère ou très-acide, et qui occasionnent, en les avalant, une sorte de constriction dans le gosier; ceux dont la chair est molle, fondante, changeant de couleur et prenant une teinte bleuâtre dès qu'on les partage ; ceux surtout qui laissent écouler un suc laiteux, âcre et styptique; ceux qui viennent dans des localités trop humides ou sur des matières en putréfaction; enfin, les champignons dont la substance est coriace, ligneuse ou saburreuse. En cas d'empoisonnement, le premier remède et le plus urgent consiste à faire prendre trois ou quatre grains d'émétique et une once de sulfate de soude ou de magnésie; soit encore des lavements composés de purgatifs, tels que sulfate de soude, séné, etc., ou simple-

ment des lavements modérés de tabac. On administre ensuite des potions anti-spasmodiques avec une forte dose d'éther dans de l'eau acidulée ; mais, pour cela, il est nécessaire d'attendre que les champignons aient été expulsés par en haut, s'il est possible, et qu'il n'existe plus de graves symptômes d'irritation ; autrement, il faudrait employer le traitement antiphlogistique, c'est-à-dire les émollients, l'application des sangsues et les saignées dans les cas de fièvre. On éprouve dans ces circonstances une très-grande pesanteur dans l'estomac, une chaleur brûlante, un gonflement dans la gorge ; le visage et les yeux sont animés.

Pour éprouver les champignons, certains cuisiniers, après les avoir fait cuire dans l'huile ou dans la graisse, y trempent une cuillère en argent qui conserve sa couleur naturelle, lorsque les champignons sont bons, ou qui, dans le cas contraire, prend une teinte bleuâtre et nuancée comme si on l'avait passée à la vapeur du soufre.

Les champignons de couches sont ceux qu'on fait venir, au mois de juin, sur des couches de fumier et de terreau qui contiennent des crottins de cheval. Sur la fin de juillet, ces crottins commencent à blanchir et à se parsemer de petits filets blancs déliés qui sont les premiers rudiments des champignons. L'extrémité de ces filets forme un pédicule rond en bouture, qui s'agrandit et s'élargit peu à peu en chapiteau charnu et spongieux, blanc en dessus, rougeâtre en dessous. La préférence doit être accordée aux plus petits ; quant à ceux qui sont blancs des deux côtés et dont le chapiteau est volumineux, leur qualité est toujours mauvaise.

La **chanterelle** est un champignon très-commun dans les bois ; il est d'un très-beau jaune ; son pédicule, dilaté au sommet, se continue insensiblement avec le chapeau qui a la forme d'un entonnoir presque toujours irrégulier et lobé sur les bords. Sa chair est d'un goût légèrement poivré. On le mange cuit au beurre ou à l'huile. Il faut repousser le chanterelle dont le pédicule est noir, long et grêle ; le chapeau en est presque toujours d'nn jaune sale.

CHANVRE.

Latin, CANNABIS SATIVA; — anglais, RINE HEMP, CLEAN HEMP; — allemand, REINHANFF, HANFF; — espagnol, CAÑAMO LIMPIO; — portugais, CANHAMO, LINHO; — italien, CANAPE; — russe, KONAPLI, KONOPEL; — polonais, KONOP; — hollandais, HENNIP, KENNIP; — suédois, HAMPA.

CHANVRE CRU.		CHANVRE	DE RIGA.
—	PROPREMENT DIT.	—	DE PÉTERSBOURG.
—	SERANCÉ.	—	DE MEMEL.
—	COURTON.	—	DE LIBEAU.
—	ÉTOUPE.	—	DE PERNAUD.

Le **chanvre** est une plante de la *Dioécie pentandrie* de Linné, une des plus utiles dans les arts et dans l'économie domestique. Sa tige est droite, carrée, unique, verte, rude, creuse en dedans et recouverte d'une écorce filamenteuse. Sa feuille est disposée en main ouverte et divisée en quatre ou six parties dentées, dont les inférieures sont plus petites, vertes, brunes, rudes au toucher et d'une odeur désagréable. On en distingue deux espèces, auxquelles les agriculteurs ont donné le nom de *mâle* et de *femelle :* la première, disent-ils, parce qu'elle porte des graines; a seconde, parce qu'elle porte des fleurs.

La tige du chanvre mâle s'élève à la hauteur d'un mètre quatre-vingt-quinze cent.; elle pousse à son sommet des fleurs un peu jaunes, à cinq étamines, qui naissent en petites grappes lâches dans les aisselles des feuilles snpérieures. Elles se composent de cinq folioles oblongues, légèrement arquées et concaves, disposées en étoiles.

La tige du chanvre femelle s'élève beaucoup moins haut; elle porte une fleur à peu près semblable, mais dont le calice conique, en s'ouvrant d'un côté dans toute sa longueur, laisse apercevoir le fruit en forme de capsule crustacée globuleuse, brune ou grise, lisse et composée de deux vulves qui restent unies, recouvertes qu'elles sont par le calice, et qui renferment une graine blanche et huileuse.

Le chanvre est originaire des Indes-Orientales; il est depuis

long-temps cultivé dans toutes les contrées de l'Europe. Sa semence, qu'on nomme *chenevis*, est employée en émulsion ou en infusion comme très-rafraîchissante et propre à calmer les irritations des voies urinaires. On a soin de l'édulcorer avec des sirops aromatisés. C'est avec l'ensemble de cette plante que les Orientaux préparent des breuvages ou des poudres exhilarantes et aphrodisiaques dont l'abus produit souvent la torpeur et l'impuissance. Parmi ces compositions recherchées, on désigne le *haschisch* des Ismaliens, le *bang*, *bangue* ou *bangi* des Usbecks, et le *maslac* des Turcs. Les Russes, les Polonais, les Livoniens font frire les graines avec des aromates et les servent au dessert sur les meilleures tables. Les paysans les grillent seulement, en y joignant du sel, et les étendent sur du pain noir, en guise de tartines. Toute cette plante est douée d'une odeur tellement forte, qu'elle est capable d'occasionner des vertiges et même l'ivresse. Mais ce que l'on nomme chanvre dans le commerce, n'est que l'écorce filamenteuse de la plante que nous venons de décrire, et à laquelle on fait subir des préparations plus ou moins multipliées pour lui donner les perfections convenables à ses divers emplois.

Arrivée à sa parfaite maturité, c'est avec précaution qu'on arrache la tige du chanvre. On en fait des faisceaux pour séparer la graine des feuilles, et l'on porte ensuite ces bottes dans une eau stagnante, en ayant soin de les couvrir de pierres pour qu'elles se maintiennent sous l'eau. Cette opération se nomme *rouissage;* elle s'effectue mieux dans une eau dormante que dans une eau courante, parce que la première tient en dissolution des gaz délétères, outre les corps muqueux de la plante qui liaient les fils à l'écorce. Après huit ou dix jours d'immersion, le chanvre est retiré de l'eau, séché au soleil, et passé à la maque pour en séparer la partie ligneuse. Une fois tissé, il ne reste plus à la main que la filasse, c'est-à-dire les filaments de l'écorce.

Pour obtenir ces fils avec le plus d'avantage possible, quant à la quantité et à la qualité, on fait tremper dans des vases remplis d'eau cette première filasse. afin d'achever de dissoudre toute la partie gommeuse qui fait adhérer les fils les uns aux autres. On la fait sécher de nouveau et on la passe dans des peignes de

fer que l'on nomme *serans*, et dont les divers degrés de finesse donnent des qualités de filasse graduées. Le seran le plus fin donne un chanvre tellement doux et délié, que ses fils sont propres à faire de la dentelle. Voici du reste les qualités qui résultent de ces divers apprêts :

Le **chanvre cru** ou en masse est l'écorce du chanvre séparée de sa tige ligneuse.

Le **chanvre proprement dit** est celui que l'on a passé successivement sur deux espèces de grandes cardes de fer, dont l'une est plus fine que l'autre, afin d'en séparer la filasse, le courton et l'étoupe. Cette qualité est propre à être filée et convertie en toile par les tisserands.

Le **chanvre serancé** est celui qui a reçu ses derniers apprêts et qui a passé par les serans les plus fins. On le noue en cordons pour éviter la confusion de ses filaments. Ce chanvre se divise en chanvre prêt à filer et en chanvre en écheveaux. Ceux-ci se subdivisent en chanvre affiné, moyen et commun. L'affiné est blanc, uni, égal et doux au toucher. Le moyen est moins blanc. Le commun est gris et inégal.

Le **courton** se compose des filaments les plus courts qui restent après avoir passé le chanvre écru par l'échanvroir. On en fait des fils gros et des toiles à torchons.

L'**étoupe** se compose de fils plus courts et plus grossiers encore ; ils servent à calfeutrer les navires, à faire des toiles d'emballage très-communes et des mèches.

L'ancien usage du rouissage dans les eaux stagnantes est remplacé aujourd'hui par des procédés nouveaux, employés dans plusieurs départements qui récoltent beaucoup de chanvre, tels que ceux du Haut et du Bas-Rhin, du Pas-de-Calais et de l'Isère. Ces procédés consistent à exposer le chanvre à la chaleur de l'eau élevée à une température de soixante-quinze degrés au thermomètre de Réaumur. On y délaie du savon vert dans la proportion de 1 à 48, comparativement avec le chanvre en tige ; quant à l'eau, on en met quatorze fois autant, de manière à ce qu'elle surnage ; après quoi l'on ferme le vase et l'on cesse le feu. Deux heures de séjour suffisent pour que le chanvre soit roui ; en cet état, on procède au broyage, en le soumettant à une machine qui en broie la partie ligneuse et ne laisse que les

filaments à nu. Cette préparation rend le chanvre rude et sec, mais les fibres en sont plus divisées et plus fines.

Ce qui constitue en général les meilleures qualités de chanvre à l'état brut, c'est, d'abord, un brin d'une longueur de 1 mètre 33 cent. à 2 mèt., gras, transparent, exempt de chenevottes ou d'écorces, d'une belle couleur rousse tirant sur le blanc. Il faut en outre qu'il présente beaucoup de résistance lorsqu'on cherche à le rompre. Les poignées doivent être composées de brins égaux entr'eux et n'avoir point leurs têtes bourrées d'étoupes.

Les plus beaux chanvres nous viennent du Nord. Les premières qualités sont d'une couleur jaunâtre et composées de filaments longs d'environ deux mètres, doux, sans pattes et d'une force moyenne. Ceux de qualités ordinaires sont verdâtres, avec des filaments cotonneux et plus courts; enfin, les qualités communes sont d'un vert roux, et leurs filaments, qui n'ont pas plus d'un mètre, sont mêlés de chanvre mort. Voici les désignations qu'on leur donne dans le commerce, par rang de supériorité :

Chanvre de Riga. La première sorte se nomme *net*, la seconde *uytschot*, la troisième *pass*, la quatrième *codille à un lien*, et la cinquième *codille deuxième qualité*.

Chanvre de Pétersbourg. La première sorte s'appelle *net*, la seconde *uytschot*, la troisième *demi-net*, et la quatrième *codille à trois liens*.

Chanvre de Königsberg. La première sorte se désigne par *net* ou *rein*, la seconde sorte par *coupé*, la troisième sorte par *schukin*, la quatrième sorte par *pass*.

Chanvre de Memel. La première sorte se nomme *schukin* et la deuxième *pass*.

Le **chanvre de Libeau** et celui de **Pernaud** ne présentent qu'une qualité très-commune qu'on appelle *pass*.

Presque tous les chanvres du Nord nous arrivent en rames ou en paquets de 7 à 8 kilogrammes.

CHAPERON DE MOINE. (Voyez ACONIT).

CHAPITEAU DE FLEURS, plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, qui croît dans l'Inde et en Espagne où on la nomme *Coranilla del Rey*.

Ses fleurs nous sont apportées sèches, et l'on s'en sert comme

du mélilot contre les vents. Elles sont petites, jaunes, légumineuses et forment chapeau.

CHARANÇON.

Latin, CURCULIO; — anglais, WEEVIL, MITE; — espagnol, GORGOJO.

Le **charançon**, qu'on nomme aussi *calandre*, est un insecte de l'ordre des coléoptères, c'est-à-dire de ceux dont les ailes sont enfermées dans des étuis. Il a les antennes en masses coudées dans leur milieu et posées sur une large trompe. Il existe une infinité d'espèces de charançons; le plus redoutable est celui qui attaque le blé; fort heureusement que le hasard a fait découvrir le moyen de l'éloigner des magasins, en plaçant à côté du blé des branches de sureau garnies de fleurs et de feuilles.

CHARBON.

Latin, CARBO; — anglais, SHARCOAL, SMALL-COALI; — allemand, HOLZKOHLEN; — espagnol, CARBON; — portugais, CARVAO; — italien, CARBONI.

CHARBON ANIMAL.	CHARBON DE PIERRE.
— DE BOIS OU VÉGÉTAL.	— DE TERRE OU MINÉRAL.
— D'ÉPONGE.	— DE TOURBE.
— FOSSILE.	

Le **charbon** est un résidu fixe et toujours noir obtenu par la calcination.

Le **charbon animal,** qu'on nomme aussi *charbon d'os, noir animal, noir d'ivoire*, s'obtient en introduisant des os concassés dans des cylindres ou marmites placés dans des fours bâtis en maçonnerie. Quand les cylindres sont pleins, on en lute l'ouverture avec de l'argile et on allume le feu. Le lut, en se desséchant, se gerce et procure des fissures par lesquelles se dégagent les produits de la décomposition, qui sont l'eau, l'huile empyreumatique, le carbonate d'ammoniaque, le gaz hydrogène carboné, etc. L'huile et les gaz, en brûlant, aident à entretenir et à perfectionner la calcination, qui est terminée lorsqu'il ne se dégage plus aucun produit inflammable. Alors on arrête l'opération en

cessant d'alimenter le feu, et le fourneau refroidi, on en retire les cylindres ou marmites, ainsi que le charbon, qu'on pulvérise à l'aide de meules mises en mouvement par des machines à vapeur ou par des chevaux. Une fois broyé, on le passe à travers des tamis plus ou moins serrés, suivant l'emploi auquel on le destine.

On devra choisir le charbon animal d'une couleur noire très-foncée, en poudre très-fine, avec peu ou point d'odeur. Pour en reconnaître la propriété décolorante, on devra le comparer avec un noir auimal de qualité supérieure, ou mieux encore, avoir recours au décolorimètre inventé par M. Payen, que nous ne saurions trop recommander aux raffineurs et aux pharmaciens.

C'est depuis 1818 seulement que le charbon animal est employé en France à décolorer les sucres. Son usage est devenu aujourd'hui de première nécessité. Il est la base fondamentale du cirage anglais; il purifie l'eau et empêche les eaux stagnantes de se corrompre; il entre aussi dans quelques préparations médicales, comme dans les onguents contre la teigne, et sert à recouvrir les ulcères et les plaies gangréneuses. On l'emploie également comme engrais, et l'on en recouvre la viande pour l'empêcher de se gâter. Enfin, on en prépare des bitumes factices, avec des matières résineuses et huileuses, pour former des trottoirs et couvrir des terrasses.

Le **charbon de bois** ou *charbon végétal* est le produit fixe de la calcination, à vases clos, des substances ligneuses des végétaux.

On l'obtient par deux procédés différents : le premier, adopté et mis en usage par les maîtres charbonniers établis dans les forêts, a pour but de retirer le charbon sans avoir égard aux produits liquides que peuvent donner les bois en calcination. Le second, au contraire, recueille avec soin tous ces produits liquides, et en forme l'acide acétique pyroligneux, connu sous le nom de *vinaigre de bois*.

Pour suivre le premier de ces procédés, on choisit une forte bûche que l'on enfonce dans la terre et qu'on fend en quatre à la sommité. Deux bûches sont introduites dans ces fentes et forment quatre angles droits sur un plan horizontal; puis on place debout quatre autres bûches qui s'inclinent vers celles du

centre et sont contenues dans les quatre angles désignés. On couche ensuite par terre des bûches grosses et droites, disposées comme les rayons d'un cercle dont le centre est la bûche plantée en terre. Leurs interstices sont remplis par des bûches plus petites dont on recouvre entièrement la surface du premier lit. Des chevilles sont plantées autour de la circonférence, à un pied de distance les unes des autres. On dresse alors sur ce nouveau plancher, et autour de la bûche centrale, d'autres bûches inclinées par le pied, de manière à former un cône tronqué à sa partie supérieure, et dont la partie inférieure doit avoir environ six mètres de diamètre; après quoi on pose au milieu de ce cône une bûche effilée par le haut, que l'on fixe au moyen de menu bois, et qu'on entoure d'autres branches appuyées sur celles qui reposent sur le plancher.

Ces deux étages formés, on arrache les chevilles, on monte sur la seconde couche avec une échelle courbe, et l'on enlève la bûche du centre qui forme le second plan, en ayant soin de remplir les intervalles avec du menu bois que l'on étend aussi sur toute la surface; on ajoute même assez de ce menu bois pour former un cône peu élevé, dont le sommet aboutit à la bûche plantée verticalement.

Enfin, la surface de tout ce tas de bois une fois recouverte avec de l'herbe et des feuilles, l'on enduit le tout avec de la terre humide, à laquelle on joint souvent du charbon en poudre, de manière à ce que la masse soit enveloppée d'une croûte formant un fourneau parfaitement fermé, à l'exception d'une ouverture de 17 centim. environ, pratiquée dans le bas, afin de faciliter l'introduction de l'air nécessaire à la combustion.

Tout étant ainsi disposé, on retire la bûche qui fait le centre du second étage, et par le vide qu'elle laisse, on jette quelques matières combustibles avec quelques charbons ardents. Peu après, une fumée très-épaisse se dégage autour de la masse, et bientôt on aperçoit la flamme sortir par la cheminée. A ce moment, on recouvre avec soin toutes les ouvertures pour comprimer son essor, et l'on évite le trop grand contact du vent, en élevant des claies alentour, ou en apportant d'autre terre pour fermer les moindres gerçures.

La carbonisation s'opère ordinairement dans quatre jours. La

masse étant refroidie, on retire le charbon qui conserve encore un peu de chaleur et on le répand sur le sol, avant de le mettre en tas. Cette opération décompose le ligneux, met à nu le carbone et tous les autres produits analogues des matières végétales, qui brûlent ou se dégagent en partie.

Le second procédé emploie des chambres en tôle, construites de manière à pouvoir contenir dix charretées de bois, et dont les issues sont hermétiquement fermées. Après une combustion soutenue de six à huit jours, le produit solide, qui est le charbon, reste dans l'appareil, et les parties volatiles viennent se condenser dans des vases, au moyen de tuyaux conducteurs. Ce sont ces dernières parties, qui ont l'apparence d'un goudron, que l'acide pyroligneux vient offrir à l'industrie. Cet acide est généralement employé par le teinturier et par le vinaigrier, soit à l'état naturel, soit stimulé par la distillation.

Le charbon végétal trouve son emploi commun dans les ménages, comme combustible. Il sert, en outre, à la réduction des métaux, à la fabrication de l'acier et de la poudre à canon. Il désinfecte les eaux et décolore les substances salines : la médecine l'a reconnu antiputride et propre à guérir les maladies cutanées. Les peintres et les graveurs se servent particulièrement de celui qui provient du saule pour faire leurs esquisses.

C'est encore avec le charbon végétal que la chimie purifie l'acide benzoïque, les huiles volatiles, médiates, colorées et le carbonate d'ammoniaque salé par une huile empyreumatique; il décompose l'acide sulfurique et le convertit en acide sulfureux; il décompose également tous les sulfates et les convertit en carbonate. Sa propriété décolorante a été découverte par Lowitz; elle est loin d'égaler celle du charbon animal, car un demi-kilogramme de celui-ci fait autant que trois kilogrammes de charbon végétal, d'après les analyses de M. Payen.

On devra choisir le charbon végétal en morceaux de grosseur médiocre, longs, ronds, légers, peu gercés, sonnant, se cassant et éclatant facilement, sans poussière, d'un beau noir luisant, brûlant aisément et donnant une flamme bleuâtre mélangée d'une faible partie de blanc. On donnera la préférence à celui qui proviendra d'un bois blanc. Le gros charbon produit une flamme plus éclatante, mais il pétille et se consume bien davantage.

L'usage du charbon végétal, d'après les recherches de quelques auteurs recommandables, remonte à plus de dix-huit cents ans. — Il se vend ordinairement à l'hectolitre.

Le **charbon d'éponge** s'obtient en introduisant dans un creuset de terre des fretins ou rognures d'éponges. Une fois rempli, on le ferme, en ayant soin d'assujettir son couvercle avec des fils de fer et de luter les points de jonction, en ménageant un passage à la vapeur. Ce creuset, ainsi préparé, est placé dans un fourneau. Après une forte chaleur, on le laisse refroidir; puis on en sort le charbon qu'on pulvérise, et que l'on conserve dans des bouteilles bien closes, placées en un lieu sec.

Ce charbon est reconnu résolutif lorsqu'on l'applique en sachet sur les tumeurs. On l'emploie aussi dans les affections scrofuleuses et les engorgements glandulaires.

Charbon fossile. (Voyez HOUILLE).

Charbon de pierre. (Voyez HOUILLE).

Charbon de terre, qu'on nomme aussi *charbon minéral, charbon fossile, lithantrak.* (Voyez HOUILLE).

Le **charbon de tourbe** peut être formé à vaisseaux fermés ou par le moyen de l'étouffement.

Le premier procédé appartient à Morellot, qui le publia en 1790. Il fut ensuite perfectionné par MM. Caillias. Ce procédé consiste à établir des fourneaux de forme cylindrique, que l'on charge de tourbe et que l'on garnit de registres tout à l'entour, de manière à les fermer et à les ouvrir à volonté, pour être maître autant que possible de la combustion et pouvoir l'activer ou la ralentir à volonté.

Le charbon résultant de cette opération n'a pas autant de solidité d'agrégation que le charbon de bois, mais il a beaucoup plus de capacité pour accumuler le calorique, et il n'a pas l'inconvénient d'écrouir les métaux; il donne une flamme moins haute, qui s'élève cependant beaucoup plus lorsqu'on l'active avec le soufflet. Il dégage, en brûlant, une légère odeur d'empyreume peu agréable, mais qui ne porte pas autant à la tête que celle du charbon de bois.

On a calculé qu'un volume de ce charbon peut équivaloir, quant aux avantages de sa combustion, à deux volumes égaux de charbon de bois. Il produit beaucoup de cendres, qui ne sont

bonnes qu'à servir d'engrais aux terres fortes, par la raison qu'elles contiennent de la silice, de l'albumine, du carbonate calcaire et de l'oxide de fer.

CHARDON.

Latin, CARDUUS; — anglais, THISTLE; — allemand, DISTEL; — espagnol, portugais, italien, CARDO.

On comprend sous le nom de **chardon** une infinité de plantes qui n'ont de rapport entre elles que par les épines dont elles sont garnies; mais la botanique ne reconnaît qu'un genre de la famille des synanthérées formant le type de la tribu des carduacées.

CHARDON NOTRE-DAME.

Latin, CARDUUS MARIANUS; — anglais, LADYLS THISTLE; — allemand, MARIENDISTEL, MEERDISTEL, FRAUENDISTEL; — espagnol, CARDO MARIA, CARDO BLANCO; — portugais, CARDO LEITEIRO ou MARIANO; — italien, CARDO SANTA MARIA.

CHARDON NOTRE-DAME.	CHARDON DORÉ.
— BÉNIT.	— A CARDIÈRE.
— A CENT TÊTES.	— SAUVAGE TRÈS-ÉPINEUX.
— ÉTOILÉ.	— A FOULON.
— ROLAND.	— A BONNETIER.
— AUX ANES.	— HÉMORROÏDAL.
— COMMUN.	

Le **chardon Notre-Dame**, qu'on nomme aussi *chardon argentin* ou *artichaut sauvage*, est une plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné, qui s'élève à la hauteur de 1 mètre 33 c. environ. Elle est grosse comme le petit doigt, rameuse, blanchâtre et lanugineuse. Ses feuilles sont longues, larges, pointues, garnies d'épines et marquées de taches blanches comme du lait. Les sommités sont chargées de têtes armées de pointes dures et très-aigües, qui soutiennent chacune un bouquet de fleurons évasés par le haut et découpés en lanières de couleur purpurine, auxquels succèdent des graines ressemblant à celles du cartame. La racine est longue, grasse et bonne à manger. Cette plante croît dans les lieux incultes; sa racine est pectorale et apéritive, sa semence huileuse et ses feuilles toniques.

CHARDON BÉNIT.

Latin, CENTAUREA BENEDICTA; — anglais, BLESSED THISTEL, CARDUUS BENEDICTUS; — allemand, CARDOBENEDICTEM, BORNKRAUT, GESEGNETE-DISTEL, SPINNENDISTEL; — espagnol, CARDO BENEDICTO, CARDO BENEDITO, SANCTO Ó LECHARO, O LECHAR; — portugais, CARDO SANCTO; — italien, CARDO SANTO.

Le **chardon bénit** est une plante de la *Syngénésie frustracée* de Linné. Elle s'élève à la hauteur d'un mètre environ; sa tige est grasse, velue et rameuse, partie droite, partie courbée. Elle porte des feuilles longues et assez larges, découpées, velues et garnies d'épines. Ses branches offrent, à leur sommet, des têtes écailleuses entourées de quelques feuilles qui forment des espèces de chapiteaux, et garnies chacune d'un bouquet à fleurons, découpées en lanières de couleur jaune, d'où sont extraites des semences oblongues et aigrettées, grises ou jaunâtres; sa racine est petite et menue.

Le chardon bénit est sudorifique et anthelmintique. C'est particulièrement du suc de cette plante dont on fait usage dans la jaunisse et dans les obstructions des viscères.

Chardon à cent têtes ou **chardon Roland.** (Voyez PANICAUT).

Chardon étoilé. (Voyez CHAUSSE-TRAPPE).

CHARDON AUX ANES. *(Carduus vinearum repens).*

Le **chardon aux ânes** ou **chardon hémorroïdal** appartient à la *Syngénésie polygamie égale* de Linné. Sa tige, rarement droite, rampante et blanchâtre, s'élève à la hauteur de 30 à 35 centimètres; elle se divise à sa sommité en rameaux. Ses feuilles sont longues et vertes, noirâtres en dessus, blanches et lanugineuses en dessous, découpées profondément et garnies de piquants légers. Les rameaux portent à leur faîte des têtes écailleuses et oblongues, sans épines, de la forme et de la grosseur d'un fort gland de chêne, chargées chacune d'un bouquet de petits fleurons rougeâtres. Ses semences sont aigrettées. Sa racine est rampante et noirâtre. Cette plante est apéritive en décoction.

Chardon commun, qu'on nomme aussi *artichaut sauvage* ou *épine blanche.* (Voyez PÉDANE.)

Chardon doré, plante de la *Syngénésie polygamie* de Linné, qui pousse une tige d'un mètre environ, grêle, armeuse et velue, avec des feuilles larges, velues, blanchâtres et semblables à celles du bleuet; ses têtes sont également grosses comme celles de cette fleur et garnies d'épines, longues, roides, jaunes, disposées en étoiles, et soutenant chacune un bouquet à fleurons jaunes, évasés par le haut et découpés en cinq lanières, auxquels succèdent de petites graines oblongues et aigrettées. Sa racine est moyenne, longue, menue, ligneuse; elle est, de plus, apéritive, sudorifique, résolutive, et propre pour les obstructions de la rate et du mésentère. On l'utilise en poudre et en décoction.

Chardon à foulon et **chardon à bonnetier.** (Voyez CHARDON A CARDIÈRE).

CHARDON A CARDIÈRE.

Latin, CARDUUS, DIPSACUS FULLONUM; — anglais, CARD, TEASEL, FULLER'S THISTEL; — allemand, WERBERDISTEL, WERBERKARDEL, KARDENDISTEL; — espagnol, CARDENCHO, CARDO PEINADOR, HIERBA DE PELAIRE; — portugais, CARDO PENTEADOR, BEIZO DE VENUS; — italien, CARDO DA CARDARE, GANZI.

Le **chardon à cardière,** qu'on nomme aussi *chardon à bonnetier* ou *chardon à foulon,* fait partie de la *Tétrandrie monogynie* de Linné. Sa tige s'élève à une hauteur d'environ 1 mètre 60 cent.; elle est grosse comme le pouce, ferme, rameuse, cannelée et garnie de quelques petites épines. Ses feuilles sont longues, larges, opposées deux à deux le long de la tige et des branches, hérissées de pointes sur le dos et sur les côtés, embrassant les tiges et formant dans leurs aisselles une cavité en forme de petit bassin où s'amasse l'eau de la pluie et de la rosée qu sert à humecter la plante. Il naît aux sommités des branches de grosses têtes oblongues et épineuses, figurant une sorte de ruche composée de plusieurs feuilles pliées ordinairement en gouttières crochues à leur extrémité, avec des intervalles cellulaires. Chacun de ces intervalles contient un fleuron évasé par

le haut et découpé en pointes de couleur blanche purpurine, auxquelles succèdent des semences oblongues à quatre angles. Sa racine est unie et blanche.

Ce chardon est très-cultivé en Angleterre, de même qu'en France, principalement dans les départements du Midi. Les fabricants de draperies se servent de ses têtes garnies d'écailles pointues et crochues, pour peigner les étoffes en laine de manière à faire incliner leurs poils dans le même sens.

Le commerce du chardon à carder est très-étendu, soit dans l'intérieur, soit à l'étranger. Il n'est pas rare que l'Allemagne et la Russie nous enlèvent parfois toutes nos récoltes. On distingue deux espèces de ce chardon : le mâle et la femelle. La première espèce a la tête plus allongée et les piquants plus durs; la seconde a les piquants moins durs et la tête presque ronde.

On les expédie ordinairement en gros boucauts de la contenance de quinze mille *têtes de cardières,* ainsi qu'on les désigne. La vente s'en fait au nombre.

Le **chardon épineux** et **sauvage**, nommé en latin *Carduus spinosissimus*, offre les mêmes caractères physiques du précédent. Il pousse au bord des fossés, dans les lieux incultes et y périt sans qu'on ait encore pu l'utiliser à cause de la faiblesse de ses têtes et aussi du peu de résistance de ses épines.

Ce chardon serait moins oublié, sans doute, si l'on savait qu'il porte dans ses têtes un ver odontalgique connu sous le nom de *curculio* ou *chatepeuleusè,* dont M. Raniasi Gerbi, professeur de mathématiques à Pise, a parlé avec beaucoup d'éloges. En 1764, dom Peruetty rapporte, dans l'histoire d'un voyage fait aux îles Malouines, que ce ver était fort recommandé dans les maux de dents, par un père gardien des cordeliers de Monte-Ordeo. Nous-mêmes pouvons nous porter garant à la suite des cures que nous avons opérées, de l'efficacité de ce coléoptère, qui prend naissance dans la tête du chardon, quand il est mûr, et s'y nourrit dès qu'il y trouve la moelle suffisante à ses besoins, ce qui dure souvent sept à huit mois. Dans ce cas, on cueille le plus ordinairement ces têtes de chardon avec un pied de tiges ou de branches, et on les réunit par poignées, avec une ficelle, en les suspendant au plafond, pour y chercher le remède précieux et efficace dont nous venons de parler. — Après avoir pris

une de ces têtes, on la partage du haut en bas avec précaution, afin d'éviter que, par une saccade soudaine, l'insecte recherché ne se cache ou ne soit délogé malgré lui. On saisit alors ce ver qui a la couleur, la longueur et la forme de ceux qui labourent les fruits à pepins, et on l'écrase entre le pouce et l'index en appliquant l'humidité qu'il donne sur la dent cariée ou douloureuse ; on répète deux ou trois fois cette opération en ayant soin de frotter en même temps la gencive des deux côtés. Pour plus d'efficacité, il est même bien de réunir le suc de plusieurs de ces insectes.

Chardon Roland. (Voyez PANICAUT).

Le **chardon hémorroïdal**, nommé par Linné *Cirsium arvense*, est une plante excessivement abondante dans les champs et dans les vignes; il est même difficile de les en débarrasser complètement. On lui attribuait autrefois la vertu de guérir les hémorroïdes.

CHARDONNETTE, fleur de l'artichaut sauvage à large feuille, de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné, qui croît dans les environs de Narbonne et de Montpellier, ainsi qu'en Italie et en Espagne. Cette dernière contrée nous fournit les meilleures espèces. Le principal usage de la chardonnette est de faire cailler le lait. (Voyez CARDON).

CHARDONNERETTE. (Voyez CARLINE).

CHASSE-BOSSE. (Voyez CORNEILLE, plante).

CHAT SAUVAGE. (Voyez GARANCE).

CHAT DE PERSE. (Voyez GARANCE).

CHATAIGNIER. (Voyez BOIS DE CHATAIGNIER).

CHATAIGNES.

Latin, FAGUS CASTANEA SILVESTRIS; — anglais, CHES-NUTS; — allemand, KASTANIEN; — espagnol, CASTAÑAS; — portugais, CASTANHAS; — italien, CASTAGNE.

CHATAIGNE DE MARRONNIER FRANC.	CHATAIGNE DE CHEVAL.
— D'EAU.	— DE MARAGNAN.
— D'ACAJOU.	

Les **châtaignes**, qu'on désigne aussi sous le nom de *marrons francs*, sont les fruits d'un grand arbre dont la famille

forme des forêts considérables dans plusieurs contrees de l'Europe et de l'Amérique septentrionale. Ces fruits sont très-variés dans leur qualité. Chaque localité leur donne des noms distinctifs qu'il serait trop long d'énumérer et pour lesquels nous nous bornons à renvoyer nos lecteurs aux ouvrages d'économie rurale et d'agriculture, tels que la nouvelle édition de l'ouvrage intitulé : *Des Arbres et Arbustes*, par Duhamel, tome 3, pag. 65.

La châtaigne est un aliment très-sain, composé d'amidon et d'une substance sucrée, avec peu de gluten, ce qui rend le pain de châtaigne de difficile digestion. Ce fruit forme la nourriture de beaucoup d'habitants des campagnes, dont les récoltes en céréales sont souvent insuffisantes. Bordeaux, Libourne, Blaye et tout le département de la Dordogne en fournissent considérablement au commerce d'exportation. Les meilleures châtaignes sont celles de Blaye et de ses environs ; elles sont presque rondes, d'une grosseur médiocre et d'une couleur marron-clair très brillante. Leur enveloppe est très-mince et leur intérieur n'est jamais traversé par ces membranes coriaces qui abondent plus ou moins dans les autres espèces. Leur saveur est en outre extrêmement douce et délicate. Celles de Lyon et de Saint-Tropez (Var), malgré leurs excellentes qualités, sont encore loin de surpasser les châtaignes de Blaye.

On devra toujours donner la préférence à celles qui seront d'une forte dimension, d'une peau fine et d'une couleur peu rembrunie. L'intérieur devra, autant que possible, être peu ou point traversé de membranes coriaces ; leur goût sera doux et aussi agréable que posible. Par contre coup, on rebutera les châtaignes noires et plates, d'une odeur et d'un goût de germé, défectuosités qu'elles acquièrent lorsqu'on les garde entassées, et qui annoncent une prochaine décomposition complète.

Les confiseurs en passent quelques-unes au sucre qu'ils vendent sous le nom de marrons glacés. Par la dessication, le département du Gard en fournit au commerce de très-grandes quantités, parmi lesquelles on choisit les plus blanches, les plus grosses, les moins racornies et celles qui sont le mieux dégagées de leur seconde peau.

Le sucre existe dans la châtaigne avec assez d'abondance pour

que M. Parmentier ait essayé de l'extraire en 1780. On pourrait en obtenir une excellente eau-de-vie.

Châtaigne d'eau. (Voyez TRIBULE AQUATIQUE).

Châtaigne d'acajou. (Voyez NOIR D'ACAJOU).

Châtaigne de cheval. (Voyez MARRON D'INDE).

La **Châtaigne de Maragnan** est l'amande d'une espèce de cocotier désigné sous le nom de *Carapatier*, et dont le fruit est susceptible d'en contenir une vingtaine environ. Ces amandes sont anguleuses, d'une couleur rouilleuse, d'une saveur douce, agréable et très-émulsive. Aussi dans le pays en fait-on beaucoup d'huile que l'on mange quand elle est récente, et que l'on brûle une fois vieillie. L'enveloppe de ce fruit remplace souvent celle du coco pour certains ustensiles de ménage.

CHATEPELEUSE, insecte à qui on a reconnu des propriétés odontalgiques. (Voyez CURCULIO et CHARDON ÉPINEUX).

CHATOYANTE, variété de quartz-agathe. Cette pierre présente des reflets blanchâtres qui partent d'un fond brun, gris ou verdâtre. Elle est presque entièrement composée de silice. On l'avait regardée, autrefois, comme un feld-spath, et on l'appelait œil-de-chat.

CHAUME, tige fistuleuse et entrecoupée de nœuds de graminées.

CHAUSSE-TRAPPE. (Voyez CENTAURÉE ÉTOILÉE et PIGNEROLE).

CHAUX.

Latin, CALX; — anglais, LIME; — allemand, KALK; — espagnol, CAL; — portugais, CAL; — italien, CALCINA CALCE; — russe, ISWEST.

CHAUX CALCIUM.	CHAUX CARBONATÉE.
— GRASSE.	— FLUATÉE.
— MAIGRE.	— MAGNÉSIENNE.
— BISCUITÉE.	— PHOSPHATÉE.
— HYDRAULIQUE.	— SULFATÉE.
— HYDRAULIQUE ARTIFIClle.	

La **chaux**, que la chimie désigne aujourd'hui sous le nom *d'oxyde de calcium*, est le produit fixe ou le résidu de la calci-

nation en grand du carbonate de cbaux amorphe, connu sous le nom de pierre à bâtir, pierre à chaux ou pierre de moellon.

La chaux existe dans la nature, mais elle est toujours en combinaison avec les acides, formant des sels, particulièrement le carbonate et le sulfate.

Pour obtenir la chaux, on établit un fourneau en maçonnerie ou en briques, de la forme d'un cône renversé, et dont la partie inférieure forme un cendrier au-dessus duquel est placée une grille en fer à barreaux mobiles, faciles à retirer. On pose sur cette grille une couche de fagots saupoudrés de houille; puis une couche de pierres concassées, et successivement une couche de pierres et de houille, jusqu'à ce qu'il y en ait au moins une douzaine. Le feu est ensuite allumé dans la partie inférieure; il se communique de proche en proche; la température s'élève; l'acide carbonique se dégage avec le produit de la combustion, et la chaux, privée de cet acide, reste dans le fourneau.

La calcination terminée, on retire les barreaux de la grille, et la cbaux calcinée tombe dans le cendrier; c'est alors qu'on sépare les morceaux convenablement cuits de ceux qui ne le sont pas assez, et l'on fait entrer ceux-ci dans les uouvelles couches d'une seconde opération que l'on met en train de suite, pour éviter le refroidissement du fourneau, ce qui exigerait une plus forte dépense de combustible.

La cbaux convenablement préparée est d'une couleur blancbe et d'une dureté convenable; sa saveur est âcre et urineuse; sa surface est poreuse et sans vernis; exposée à l'action de l'air, elle absorbe l'humidité et l'acide carbonique, se fendille, se brise et se réduit en poudre; mise dans l'eau, elle gonfle beaucoup, se dilate, se divise, et finit également par s'en aller en poussière, en donnant une chaleur considérable qui fait passer à l'état de vapeur une partie de l'eau. Quoique peu soluble dans ce liquide, elle l'est cependant assez pour lui communiquer la propriété de verdir le sirop de violette et de bleuir le papier de tournesol rougi par les acides. Elle se combine avec des acides, et donne naissance à des sels.

Les coups de feu, plus ou moins soutenus ou gradués, donnent lieu à diverses espèces de cbaux, que l'on distingue par chaux maigres, grasses et biscuitées.

Chaux calcium. (Voyez OXYDE DE CALCIUM.)

La **chaux grasse** présente les caractères que nous avons désignés plus haut. Ses emplois sont infinis, non-seulement pour les bâtisses, mais encore pour le chaulage des grains et l'amendement des terres. On s'en sert également pour rendre les alcalis caustiques, pour fabriquer les savons, les acides gras destinés à l'éclairage, les colles-fortes, l'ammoniaque, le chlorure de chaux, les papiers peints, etc.; pour déféquer le suc de betteraves, assainir les lieux infects, épurer le gaz connu sous le nom de *light*, conserver le fer et blanchir les murs.

Cette chaux se vend en morceaux et à l'hectolitre; les morceaux désagrégés se débitent sous le nom de pausse; ceux que l'on nomme éventés sont utilisés comme engrais dans les terres cultivées.

La **chaux maigre** présente, en s'unissant à l'eau, les mêmes phénomènes que la chaux grasse, mais avec bien moins d'intensité. Elle s'échauffe avec plus de lenteur, prend un volume moindre et donne une pâte moins liante.

La **chaux biscuitée** est celle qui est presque vitrifiée par l'effet d'un trop fort calorique, ou par la mauvaise qualité de la pierre; quel qu'en soit d'ailleurs le motif, le consommateur a le droit de la rebuter, et d'exiger du vendeur une qualité plus convenable à ses emplois.

Les emplois de la chaux sont extrêmement nombreux dans les arts et dans la pharmacie, où on l'a mise en usage pour combattre les maladies cutanées, la diarrhée, le scorbut, la gonorrhée, etc., pour diviser les calculs urinaires, et être appliquée à l'extérieur sur les ulcères et les plaies gangréneuses.

La **chaux hydraulique** est celle qui ne fuse pas quand on l'humecte; réduite en poudre, elle absorbe le liquide sans éprouver de chaleur et sans augmenter de volume. Elle forme une pâte courte, qui, tenue sous l'eau, durcit en peu de temps, tandis qu'exposée à l'air sec, elle ne prend aucune tenacité. — Néanmoins, cette chaux n'est parfaitement hydraulique que tout autant qu'une argile très-fine figure dans sa composition au moins pour 10 pour 100, et au plus pour 18 à 30 pour 100.

Parmi les argiles reconnues pour fournir les meilleures chaux hydrauliques, nous citerons celles de Nîmes, de Metz et de Dezoux

(Puy-de-Dôme). La plus renommée de toutes ces chaux est celle de Senonches (Eure-et-Loir). Aussi est-elle préférée à Paris, à cause de l'épreuve qu'on lui fait subir dans les acides, épreuve dont le résultat ne laisse aucun résidu, ce qui dénote en elle des moyens très-énergiques d'adhérence.

La **chaux hydraulique artificielle** se fabrique à Meudon, en calcinant quatre parties de craie de Meudon avec une partie d'argile de Passy. Son emploi peut rivaliser à peu de chose près avec celui de la chaux de Senonches.

Chaux carbonatée. (Voyez CARBONATE DE CHAUX).

Chaux fluatée. (Voyez FLUATE DE CHAUX).

La **Chaux mangnésienne**, qu'on nomme aussi *braunspath*, est un minéral composé de chaux et de manganèse. Il se présente en masses formées de lentilles ou rhombes d'un blanc grisâtre ou jaunâtre; sa cassure est feuilletée avec des surfaces nacrées. On le trouve en Suisse et en Hongrie.

Chaux phosphatée. (Voyez PHOSPHATE DE CHAUX).

Chaux sulfatée. (Voyez SULFATE DE CHAUX).

Le **CHAVAYER**, qu'on écrit aussi **chaillavert**, est une plante qui croît naturellement, excepté sur la côte de Coromandel où on la cultive sous le nom d'*oldenlandia umbellata*. Ses propriétés colorantes en rouge sur les toiles de coton, ayant été signalées par quelques voyageurs, inspirèrent au gouvernement français le désir d'en faire arriver quelques centaines de quintaux, ce qui fut exécuté en l'an 1835. La douane de Bordeaux les reçut, et une faible partie en fut dirigée sur Paris, où les essais n'eurent pas sans doute tout le succès qu'on devait en attendre, car l'ordre fut donné de se défaire du tout en vente publique. Depuis lors, cet objet est complètement tombé dans l'oubli.

Le chavayer, tel qu'il nous est parvenu, présentait des racines pivotantes peu ou point ramifiées, parmi lesquelles on en remarquait de chevelues, auxquelles étaient adaptées des tiges absolument semblables à celles de notre petite centaurée, ne dépassant pas 325 mill. de hauteur. Ses sommités étaient garnies d'un fruit mince et allongé, partagé en deux, d'où s'échappaient des semences extrêmement menues, d'une couleur brune plus ou moins claire. Toute cette plante était uniformément jaune, avec une saveur amère légèrement épicée.

Il serait à désirer que de nouveaux essais fussent tentés sur cette plante dont les avantages en teinture n'ont point été appréciés comme ils le méritent. C'est ainsi qu'il en arriva pour le babela, dont les dix mille premiers quintaux, frappés d'une réprobation générale, furent dirigés, au refus de Paris, vers les villes de fabriques établies dans le midi de la France. Espérons que le chavayer finira, comme le babela, par être mieux connu, et que nous le verrons figurer un jour dans les belles couleurs qu'il est susceptible de fournir. Quelques médecins lui reconnaissent de grandes vertus pour combattre les faiblesses menstruelles et pour rappeler les périodes supprimées.

CHELIDOINE.

Latin, CHELIDONIUM MAJUS; — anglais, CELANDINE; — allemand, SCHÖLLKRAUT, MAYENKRAUT, SCHWALBENKRAUT; — espagnol, CELIDONIA; — portugais, CELIDONIA; — italien, CELIDONIA, FAVAGELLO.

La **chelidoine**, qu'on nomme aussi *éclaire* et *felougne*, est une plante de la *Polyandrie monogynie* de Linné, qui pousse plusieurs tiges de la hauteur de 48 centimètres environ, grêles, rondes, nouées, rameuses et un peu velues. Ses feuilles sont alternes, pétiolées, pinnatifiées, à robes arrondies, incisées et dentelées. Ses fleurs sont jaunes et se réunissent au nombre de quatre à huit petits bouquets au sommet des ramifications de la tige. Pour les fruits, ce sont des silicules semblables à de petites cornes remplies de semences jaunâtres, très-menues et presque rondes. La racine est grosse comme le doigt et garnie de fibres. Toute cette plante contient un suc laiteux jaune, dont l'âcreté extrême a été reconnue excellente pour détruire les verrues, particulièrement celles des mains. On en faisait usage autrefois dans les hydropisies, l'ictère et les fièvres intermittentes; mais sa violence purgative l'a fait complètement abandonner. Elle est très-commune sur les vieux murs, sur les décombres et généralement dans tous les lieux stériles.

Chelidoine petite. (Voyez FIAURE).

CHÊNES.

Latin, CUERCUS ROBUR; — anglais, OAK; — allemand, EICHE; — espagnol, ROBLE, ENCINA; — portugais, CARVALHO; — italien, QUERCE, QUERCIA.

CHÊNE DES FORÊTS.
— PETIT.
— VERT.
— COCCIFÈRE.
CHÊNE JAUNE
— LIÉGE.
— DES TEINTURIERS.

Le **chêne des forêts** est un graud arbre que Linné a placé dans sa *Monoécie polyandrie*, et Tournefort dans sa dix-neuvième classe *(amentacée)*.

Cet arbre est susceptible de devenir très-gros et très-élevé; ses rameaux s'étendent latéralement; son tronc, lorsqu'il est jeune, est couvert d'une écorce grise cendrée qui devient, en vieillissant, rude, épaisse, raboteuse, crevassée et rougeâtre. — Ses feuilles sont grandes, oblongues, larges, découpées en grandes dents ou à ondes profondes, précédées de pétioles courtes; ses fleurs sont des châtons longs, composés de petits pelotons qui adhèrent à un pellicule menu; le fruit qui naît à des endroits séparés se nomme *gland*. Il a la forme d'une olive, et est engagé, à sa naissance, dans une calotte dure et grise. Ce gland est couvert d'une écorce dure, polie et luisante, qui renferme deux lobes d'une consistance ferme, d'une saveur âcre, que l'on utilise à nourrir les porcs, et dont la chimie obtient une fécule alimentaire, et qui, par la pression, donne une huile pour l'éclairage.

Il naît, sur les feuilles de chêne de nos départements méridionaux, des boules connues sous le nom de *galles de chêne*, qui proviennent de la piqûre d'un insecte nommé *cynips*; elles sont recherchées par les teinturiers pour engaller leurs étoffes. (Voyez NOIX DE GALLES).

Tous les produits du chêne sont astringents et sont susceptibles de donner de l'acide gallique.

En outre de ce que nous venons de dire, voyez BOIS DE CHÊNE.

Chêne petit. (Voyez GERMANDRÉE).

Chêne vert. (Voyez BOIS DE CHÊNE).

Chêne coccifère. (Voyez KERMÈS VÉGÉTAL).

Chêne jaune. (Voyez QUERCITRON).

Chêne liége. (Voyez LIÉGE).

Chêne des teinturiers. (Voyez NOIX DE GALLE).

CHENEVIS (graine de). — (Voyez CHANVRE).

CHENILLE, plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, qui pousse plusieurs tiges ou rameaux de 32 centimètres environ de hauteur. Ces rameaux sont anguleux, velus, inclinés ou couchés sur la terre, et revêtus de quelques petites feuilles oblongues, d'une saveur aigre. Les fleurs qu'elle donne, soutenues par de longs pédicules, sont petites, jaunes et légumineuses; il leur succède des gousses velues ayant la forme d'une chenille roulée sur elle-même, de couleur rouge d'abord, et brune ensuite à l'époque de leur maturité; chacune d'elles est étranglée d'espace en espace, et chaque espace renferme une semence ovale ou réniforme. La racine est menue. Cette plante croît dans les lieux secs et arides; son fruit est vulnéraire et apéritif.

CHERRY-RUM, liqueur préparée en Pensylvanie, avec du jus de cerises sauvages et un peu de rum.

CHERMÈS. (Voyez KERMÈS).

CHERVIS.

Latin, SIUM SISARUM;—anglais, SKIRRET;—allemand, ZUCKERWRZEL; — espagnol, ALCARAVEA CHERINIA, CHÎRIVIA; — portugais, CHERIVIA, ALQUERIVIA, ALCHIRIVIA; — italien, SCERVO, SISARO; — hollandais, SUIKERWORTEL SUIKERYWORTEL; — suédois, SOCKER-ROT.

CHERVIS VULGAIRE. CHERVIS FAUX.

Le **chervis** est une plante de la *Pentandrie dyginie* de Linné, qui croit à la hauteur de 61 centimètres environ, et dont les feuilles, attachées à une côte principale, sont longues, très-vertes, douces au toucher et légèrement crénelées à leurs bords. Ses fleurs naissent en ombelles au sommet des tiges; elles sont petites, odorantes, composées de cinq pétales blancs et disposées en rôles; il leur succède des graines oblongues, un peu plus grandes que celles du persil, mais étroites, crénelées sur le dos et d'une couleur obscure. Ses racines sont napiformes, longues comme la main, grosses comme le doigt, ridées, cen-

drées, faciles à rompre, adhérentes à un point central, d'une couleur blanche et d'une saveur sucrée.

La racine de chervis est apéritive et vulnéraire; on la mange frite ou bouillie.

Le **chervis faux,** qu'on nomme aussi *carotte sauvage,* s'élève à la hauteur de 66 cent. Ses tiges sont cannelées, velues, divisées en ailes, avec des feuilles d'un vert foncé. Ses fleurs, disposées en ombelles, sont également composées chacune de cinq pétales blancs, mais inégaux, échancrés, et disposés en fleur de lis à l'extrémité de leur calice. Ses semences oblongues sont jointes deux à deux et garnies de poils gris.

La semence de la carotte sauvage ou chervis faux est apéritive, carminative et stimulante.

CHEVAL.

Latin, CABELLUS; — anglais, RIDING, HORSE; — allemand, REITPFERD; — espagnol, CABALLO; — portugais, italien, CAVALLO; — hollandais, PAARD; — russe, LOSCHAR; — suédois, HAST; — danois, HEST; — chinois, TARPAN,

CHEVAUX ARABES.	CHEVAUX DE MECKLENBOURG.
— ESPAGNOLS.	— DANOIS.
— ITALIENS.	— HOLLANDAIS.
— ANGLAIS.	— DE FRANCE.

Le **cheval** est un animal de la classe des mammifères solipèdes, c'est-à-dire dont les pieds sont garnis d'un ongle d'une seule pièce. La femelle du cheval se nomme *cavale* ou *jument;* son petit, *poulain.*

La forme du cheval est assez connue pour nous dispenser de la décrire. Ses dents sont incisives, carrées et aplaties, ce qui lui donne la facilité de broyer l'herbe sèche et les grains dont il se nourrit. Les degrés successifs d'accroissement des dents incisives, jusqu'au nombre de huit, indiquent son âge pendant les huit premières années de sa vie; passé ce temps, il est hors d'âge, il ne marque plus, mais il rend encore de nombreux services.

Les couleurs du cheval sont: le brun, le noir et le blanc, avec des variations infinies.

Celui qui est pourvu de toutes ses parties génitales, se nomme *cheval entier;* celui auquel on a enlevé les testicules par la castration, prend le nom de *cheval hongre.*

Le pas, le trot et le galop sont les allures naturelles et régulières du cheval. L'amble, l'aubin, l'entrepas, sont ses allures vicieuses.

Le cri du cheval se nomme hennissement. Il hennit et montre ses dents pour exprimer sa faim, sa joie, ou ses désirs; ses oreilles basses annoncent la fatigue; l'une en avant, l'autre en arrière, dénotent son naturel colère; droites, elles se dirigent du côté du bruit ou du mouvement; la bouche fraîche, écumeuse sous la bride, est le signe d'un bon tempérament; les yeux enfoncés ou de grandeur inégale font reconnaître une vue courte ou délicate.

Parmi les différentes races de chevaux, la première et la plus estimée est celle des chevaux arabes; les autres ne sont que des variétés occasionnées par des croisements inévitables.

Le printemps est la saison de leurs amours. On a soin, dans les haras, de se procurer un bon étalon qui joigne aux perfections extérieures les avantages d'un caractère docile et courageux.

La jument porte son petit pendant onze mois, au bout desquels elle accomplit le vœu de la nature. Le poulain tête jusqu'à sept mois au plus; on le sépare ensuite de sa mère et on le sèvre avec du son et du foin. Lorsqu'il ne donne plus de signe d'inquiétude, on le mène au pâturage où on lui fait passer l'été jour et nuit pour l'accoutumer à la fatigue. C'est au printemps et à l'automne, à partir de l'âge de dix-huit mois jusques à deux et même trois ans, que se pratique l'opération de la castration. Pour cela, on lie les jambes du poulain, on ouvre le scrotum et on enlève les testicules. Mis en liberté dans cet état, la plaie se ferme d'elle-même au bout de quelques jours pendant lesquels on a le soin de l'étuver avec de l'eau fraîche.

Un cheval, à quatre ans, est bon à être monté; il vit ordinairement jusqu'à vingt-cinq et trente ans. Ses mœurs sont douces, fières, caressantes et courageuses. Susceptible d'affection envers son maître, les services qu'il lui rend sont immenses : il est ardent à la chasse et à la guerre, infatigable dans les travaux do-

mestiques. Le mors, l'éperon et le fouet fléchissent sa résistance. Sa bouche, très-sensible, le rend souple et attentif aux mouvements de la main qui le guide.

Après sa mort, le cheval offre encore des services d'un autre genre : son cuir sert à faire des harnais, et le poil de sa crinière et de sa queue se retrouve dans les toiles, les tamis, les cordes et les archets d'instruments; on en bourre des selles, des coussins et des matelas; sa graisse purifiée est à l'usage des lampes, et son sabot brûlé est employé dans la fabrication du bleu de Prusse. Il n'est pas jusqu'à sa chair qu'on ne mange dans les temps de famine.

Le lait de la jument est la boisson de plusieurs peuples de l'Asie. On le fait prendre en Europe, avec succès, dans les maladies de langueur, la phthisie et la consomption.

Comme nous l'avons déjà dit, les chevaux arabes sont les plus estimés pour la selle; on les divise en trois races, qui sont : les *atticks*, les *keilhats* et les *gwidisks*. Les premiers sont d'un très-grand prix, à cause de leur ancienne origine; les seconds ont à peu près les mêmes qualités que les précédents, mais leur forme laisse davantage à désirer; les gwidisks sont aussi moins élevés, mais, en revanche, ce sont de très-grands coureurs, capables de supporter les plus grandes fatigues, et ne mangeant qu'une fois toutes les vingt-quatre heures. Les juments de cette race sont encore plus dures au travail et demandent moins de soins. Les chevaux les plus recherchés pour servir d'étalons sont ceux des côtes de Barbarie.

Après les races arabes viennent les races espagnoles parmi lesquelles on classe au premier rang celles de l'Andalousie, puis celles des Asturies.

Ces chevaux ont beaucoup de crins, l'encolure longue, épaisse; la tête ronde, un peu grosse et souvent moutonnée, les oreilles longues, mais bien placées, les yeux pleins de feu, l'air noble et fier; les épaules épaisses, le poitrail large, les reins bas; leur croupe, ordinairement ronde et large, est quelquefois un peu longue; leurs jambes sont belles et sans poils, le nerf bien détaché, le pâturon long comme le barbe, le pied un peu allongé comme le mulet, avec le talon souvent trop haut. Ceux de belles races sont épais, étoffés, bas de terre; ils ont beaucoup de mou-

vements et de souplesse; leur poil ordinaire est noir ou bai-marron; ils ont rarement les jambes et le nez blanc; on les marque tous à la cuisse, hors le montoir du haras qui les a engendrés. Les chevaux de la haute Andalousie passent pour les meilleurs; leur taille est moyenne et ne dépasse pas quatre mètres cinquante centimètres; ils sont préférés à tous les chevaux connus pour la guerre et le manége.

Les **chevaux italiens,** qui viennent de suite après les espagnols, ont, en général, la tête grosse et l'encolure épaisse; ils sont indociles et difficiles à dresser, mais leur taille riche et leurs beaux mouvements les font apprécier pour l'attelage.

On met au premier rang les *napolitains,* les *mantouans* et les *sardes.* Ceux-ci ont une allure particulière que les italiens appellent *il portante,* et qui les rend extrêmement doux à la monture; ils lèvent le pied droit de devant presque en même temps que celui de derrière, puis après le pied gauche, de maniere que le cavalier croit être assis sur une chaise. Ceux de ces chevaux dont les mouvements sont les moins élevés, sont réputés les meilleurs; ils ont néanmoins de la disposition à piaffer.

Chevaux anglais. — L'Angleterre possède aussi de très-bons chevaux. La principauté de Galles est renommée pour ses élèves, ainsi que la province de Linster, en Irlande, et le comté de Galoway, en Écosse, qui fournissent de très-beaux étalons.

Les chevaux anglais de premier ordre sont, pour la conformation, assez semblables aux arabes et aux barbes dont ils sont issus. Leur tête est cependant plus grande et leurs oreilles plus longues. Par les oreilles seules, on pourrait distinguer un anglais d'un barbe, mais la plus grande différence est dans la taille. Les chevaux anglais sont très-étoffés et beaucoup plus grands; on en trouve communément de cinq pieds; ils sont en outre, forts, vigoureux, hardis, capables de supporter les plus grandes fatigues, excellents pour la chasse et pour la course; mais ils sont sans grâce et sans souplesse, et durs à monter, à cause de leur peu de liberté dans les épaules.

Les **chevaux de Mecklenbourg,** principauté d'Allemagne, donnent de très-beaux sujets que leur haute taille, leur élégance, leur souplesse et leur solidité font rechercher pour la cavalerie. Ils ont toutefois peu d'haleine, quoiqu'ils soient de

race turque et barbe; les housards et les hongrois leur fendent les naseaux pour leur en donner davantage et pour les empêcher de hennir.

Les **chevaux danois,** quoique gros et courts, sont légers, maniables, pleins de feu, d'un tempérament fort et très-durables, s'ils sont bien choisis. Leur croupe est un peu étroite comparativement à l'épaisseur du poitrail; leurs beaux mouvements les rendent propres à l'attelage.

La Hollande possède également de très-beaux chevaux pour le carrosse; les plus appréciés sont ceux de Friesland. Ils ont la taille grosse, les pieds plats et les jambes sujettes aux eaux.

Arrivant enfin à la France, nous citerons les chevaux des Hautes et Basses-Pyrénées, du Poitou et du Limousin, où le zèle national rivalise d'efforts pour arriver à la propagation des meilleures espèces. Les hippodromes établis dans les chefs-lieux de nos principaux départements contribueront pour beaucoup à l'amélioration de ses races.

En résumé, la connaissance du cheval demanderait un développement trop vaste pour nous permettre de l'entreprendre; aussi renverrons-nous nos lecteurs aux ouvrages multipliés et spéciaux qui ont trait à cet intéressant animal.

CHEVEUX.

Latin, CAPILLUS; — anglais, HAIR, HUMAN HAIR; — allemand, HAAR; — espagnol, portugais, CABELLOS; — italien, CAPELLI UMANI; — russe, WOLOSSII; — polonais, WLOSSY.

CHEVEUX VIFS.
— MORTS.
CHEVEUX NATURELS.

Les **cheveux** sont les poils longs et déliés qui naissent sur la tête de l'homme et de la femme. Leur beauté consiste dans leur longueur, leur finesse et leur couleur.

Les cheveux sont des émonctoires nécessaires à l'espèce humaine, surtout aux jeunes enfants; ils favorisent beaucoup les excrétions animales. Il est bien d'en couper de temps à autre les extrémités pour leur donner de la force, mais il est dangereux de les raser complètement, surtout dans une saison froide.

Le commerce des cheveux remonte à 1440, époque à laquelle

Philippe-le-Bon, duc de Bourgogne, parut avec la première perruque, par suite d'une maladie qui lui fit perdre tous ses cheveux. Jusques-là, on n'avait encore connu que des crins appliqués des deux côtés et sur le derrière de la tète ; plus tard , on attacha ces trois rangs au bord d'une calotte qui achevait de couvrir le reste de la tête; tel est le point de départ de l'art du perruquier. La cour de Louis XIV contribua largement à son importance; les cheveux blonds, qui étaient à cette époque les plus recherchés, y valurent jusqu'à près de quatre-vingt francs l'once. Les belles perruques pesaient ordinairement un demi-kilogr., et, suivant leur degré de perfection, leur valeur était le plus souvent d'un millier d'écus. Le plus habile en ce genre était un nommé Binette. Cette industrie demeura long-temps sous la dépendance d'une corporation formée en 1674, et qui fut abolie en 1790 avec tant d'autres priviléges. Depuis lors, ce commerce est librement exercé par les marchands en gros qui revendent les cheveux aux perruquiers, après leur avoir fait subir des préparations convenables aux emplois qui peuvent leur être appliqués.

Les cheveux de première qualité se tirent de la Flandre, de la Hollande, du nord des Pays-Bas et de l'Angleterre. La France en fournit aussi de très-beaux, principalement les départements du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de l'Orne, de la Seine-Inférieure, de la Dordogne, du Lot, de l'Aveyron, etc. Les cheveux de femmes sont les plus estimés.

Ce que l'on recherche dans les cheveux, c'est qu'ils soient bien nourris, sans être ni trop gros, ni trop fins ; trop gros, ils deviennent crépus et non bouclés; trop fins, leur frisure n'est que de peu de durée. Ils doivent avoir de 66 à 80 centimètres de longueur; moins ils sont longs, plus ils diminuent de prix. Les cheveux blonds et les cheveux blancs sont les plus courus et les plus chers, à cause du peu d'apprêt dont ils sont susceptibles, apprêt qui se borne à les exposer quelque temps à l'ardeur modérée du soleil. On a remarqué que les cheveux blancs ne sont presque jamais mauvais; il existe peu d'articles dont le prix soit plus arbitraire que celui-là ; il varie de dix à soixante et même cent francs le demi-kilogr.

La rareté des cheveux blonds a fait essayer de colorer artifi-

ciellement les cheveux châtains. On y est parvenu en les passant dans une eau limoneuse et en les exposant sur l'herbe, comme on fait de la toile pour la blanchir. Cette préparation les rend d'un blond si fin et si parfait, que les experts s'y trompent souvent. On ne s'en aperçoit qu'après les avoir fait bouillir et sécher; alors ils prennent et gardent une couleur de feuille de noyer sèche; on les nomme *cheveux herbes.*

Le commerce distingue plusieurs qualités de cheveux : les *vifs*, les *morts* et les *naturels.*

Les **cheveux vifs** sont ceux que l'on coupe pendant ou après l'existence de l'individu qui les produit.

Les **cheveux morts** sont ceux qui tombent d'eux-mêmes après quelque maladie ou qui sont arrachés avec le peigne.

Les **cheveux naturels** sont ceux dont la frisure n'a pas besoin d'apprêt. Ils sont très-rares et fort chers.

Pour faire prendre la frisure aux cheveux, on les roule et on les attache fortement avec des cordes sur des bilboquets de bois ou de terre cuite, de forme cylindrique, un peu enfoncés vers le milieu, et longs de 81 millim. sur 8 millim. de diamètre. Ainsi attachés, on les plonge dans un chaudron plein d'eau que l'on fait bouillir pendant deux heures; puis on les fait sécher sur du papier gris, en ayant soin de les étaler à une mince épaisseur; on couvre cette première couche d'une autre feuille de papier, et ainsi de suite jusqu'à la hauteur de 100 à 150 millimètres. On enveloppe alors le tout d'une pâte commune, faite de farine et d'œufs, que l'on présente à un four le temps nécessaire pour la cuire aux trois quarts. Depuis, on a simplifié ce dernier procédé en établissant des étuves propres au séchage.

On entend par tête de cheveu l'extrémité de la racine qui lui donne l'existence. Cette remarque est essentielle pour les apprentis perruquiers, car des cheveux attachés par la pointe frisent et plient difficilement.

Pour que les cheveux soient généralement de facile emploi, ils doivent avoir pris croissance à l'abri de l'air et avoir été peu peignés.

CHÈVRE.

Latin, CAPRA; — anglais, GOAT; — allemand, ZIEGEN; — espagnol, CABRAS; — portugais CABRA; — italien, CAPRA.

La **chèvre** est la femelle du bouc; sa chair est moins désagréable que celle de ce dernier; son lait est très-nourrissant et convient surtout aux personnes qui ont les organes respiratoires affectés. Ses petits se nomment cabris ou chevreaux.

La chèvre est originaire de l'Asie, où on la rencontre à l'état sauvage; elle est de tous les mammifères, à cause de sa grandeur, celui qui donne le plus de lait. Sa peau, bien apprêtée, trouvé une infinité d'emplois; à l'état brut, on en fait des outres pour renfermer des liquides; son poil sert à fabriquer des tissus communs et des matelas, à rembourrer les sophas et les canapés. Le suif qu'on en retire donne une excellente chandelle qui produit une belle clarté.

Avec la peau du chevreau bien préparée, on confectionne les plus beaux gants connus.

CHÈVREFEUILLE.

Latin, CAPRI-FOLIUM; — anglais, HONEY-SUCKLE; — allemand, CAPRIFOLIUM-GEISSBLOTT, SPECKLILIE, WALDWINDE; — espagnol, MADRESELVA, — portugais, MADRESILVA; — italien CAPRIFOGLIO, CAPRIFOLIO, MADRESELVA.

Le **chèvrefeuille** est un arbrisseau de la *Pentandrie monogynie* de Linné. On en distingue deux espèces : la première a une tige sarmenteuse qui s'élève souvent à des hauteurs gigantesques, sur les arbres auxquels elle s'enlance. Ses nombreux rameaux sont cylindriques, allongés, rougeâtres et garnis de feuilles oblongues et pointues; ses feuilles sont apposées deux à deux, molles, d'une largeur médiocre, vertes en dessus et un peu blanchâtres en dessous. Ses fleurs sont attachées au nombre de six sur un même pédicule et disposées en rayons aux sommités de ses rameaux; elles sont blanches et purpurines, agréables à la vue et d'une odeur très-suave. Chacune d'elles forme un tuyau d'une seule pièce, évasé par le haut, dont le calice devient une baie grosse comme un grain de raisin et ren-

ferme des semences aplaties et presque ovales; sa racine est longue, rampante et ligneuse.

La seconde espèce est appelée *Periclimenum perfoliatum.* Ses feuilles percées par leur tige sont plus rondes et s'unissen t souvent. Leur couleur est verte pâle et leur saveur amère. Ses fleurs sont aussi moins colorées. Du reste, les fleurs de ces deux espèces sont douées d'une odeur excessivement agréable; on les utilise avec succès dans les maladies des poumons. Les feuilles sont astringentes et bonnes pour les gargarismes détersifs; leur suc enlève les taches de rousseur.

Le chèvre-feuille est cultivé dans les jardins; les feuilles en sont persistantes et ne tombent qu'à mesure qu'il en vient de nouvelles.

CHIANFOU des Chinois. (Voyez COSTUS D'ARABIE).

CHEVRETTES. (Voyez SALICOQUES).

CHIOC-BOYA. (Voyez GARANCE).

CHIACOUR, boisson qui se prépare dans l'Inde avec le pain de maïs émietté et macéré dans l'eau jusqu'à fermentation.

CHIBOU. (Voyez RÉSINE DE GOMART).

CHICA ou CICCIA, boisson délicieuse préparée au Paraguay, avec le maïs que l'on a fait germer et passer au four. Cette liqueur augmente les forces et est très-enivrante.

CHICHM, graine du *cacia absus*, arbre très-commun en Egypte et au Sénégal, où elle est en grande réputation pour la cure des ophtalmies. On réduit cette graine en poudre, et l'on en met une petite quantité entre le globe et les membranes conjonctives de l'œil, ce qui détermine d'abord une vive douleur dans ces parties, puis ensuite, comme par enchantement, une amélioration très-sensible. Les médecins de l'expédition d'Egypte ont eu occasion d'en constater les vertus, mais aucun échantillon n'en est parvenu entre nos mains, et nous devons renoncer à la décrire, faute de documents positifs.

Les **CHICORACÉES,** qu'on désigne aussi sous le nom de *lactuées,* sont des plantes de la famille des *synanthérées,* d'un ordre distinct qui correspond à la classe des *semi-flosculeuses* de Tournefort. On les reconnaît à leurs capsules composées de demi-fleurons ou petites fleurs hermaphrodites, dont la corolle

n'offre qu'un seul pétale en forme de languette, et qui sont terminées le plus souvent par plusieurs dents.

Ces diverses chicoracées sont en général remplies d'un suc laiteux, très-amer, et si intense dans quelques espèces, particulièrement dans la laitue vireuse, qu'elles en acquièrent des propriétés narcotiques. Il est vrai qu'en les cultivant elles finissent par perdre ce vice, neutralisé par une quantité considérable de mucilages, d'eau, et par la présence d'un principe sucré. Elles deviennent alors chicorées alimentaires et médicinales ; parmi elles nous citerons la laitue vireuse, le laiteron, le pissenlit ou dent de lion, la scorzonère d'Espagne, le salsifi sauvage et la chicorée sauvage. (Voyez ces mots).

CHICORÉE.

Latin, CICHORIUM, INTYBUS; — anglais, SUCCORY, CICHORY WILD SUCCORY; — allemand, ZICHORIEN WEGWART, HINLLAEUTT; — espagnol, ACHICORIA, CHICORIA; — portugais, CHICORIA; — italien, CICORIA, CICOREA, RADICCHIO; — hollandais, CICHORY, WILDE CICHORY, BITTERSTE CICHORY; — suédois, WAEGWARDA; — polonais, PODRUSZINK, ERNDTEL.

La **chicorée sauvage** est une plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné, qui croît abondamment le long des chemins et dans les champs de toute l'Europe. Sa racine, grosse comme le doigt, est oblongue, pivotante et brunâtre à l'extérieur. Sa tige s'élève à 325 millim., quelquefois à 480; elle est tortue, grosse, ronde et vide; les feuilles en sont longues, entières, un peu velues pendant la belle saison, et découpées jusque vers la côte lorsque la température commence à devenir froide. Ses fleurs naissent le long des rameaux; elles sont composées chacune de plusieurs demi-fleurons disposés en bouquets, de couleur bleue. Le calice devient un fruit qui renferme des semences anguleuses et blanchâtres. Toute la plante est empreinte d'un suc laiteux et amer; on la mange en salade lorsqu'elle est récemment arrachée. Elle est tonique et recommandée contre la jaunisse.

La torréfaction donne un goût caramélisé à cette racine qui, mise en poudre, peut remplacer au besoin le café. (Voyez CAFÉ-CHICORÉE).

CHICOTIN, expression vulgaire par laquelle on désigne

l'amertume de certains sucs et principalement de la coloquinte. (Voyez COLOQUINTE).

CHIENDENT.

Latin, GRAMEN CANINUM ARVENSE; — anglais, DOG'S-GRASS; — allemand, QUECKEN, GRASWURZEL; — espagnol, portugais, GRAMA; italien, GRAMINA.

CHIENDENT OFFICINAL. CHIENDENT DES INDES.
— PIED DE POULE.

Le **chiendent** est une plante de la *Triandrie trigynie* de Linné. On en distingue deux espèces.

La première espèce croît à la hauteur de 650 à 975 millim. Ses feuilles sont vertes, longues, étroites, tendres et pointues; il s'élève entre elles des tiges rondes que l'on nomme chaumes, revêtues de quelques feuilles, et qui portent à leurs sommités des fleurs à étamines dont le calice est écailleux; à ces fleurs succèdent des graines oblongues, rougeâtres, peu farineuses; les racines sont longues, menues, dures, rampantes, blanches, nouées de distance en distance; à chacun des nœuds adhérent des filaments qui deviennent à leur tour autant de racines principales; ces filaments sont flexibles et revêtus à l'extérieur d'un épiderme coriace; ils contiennent une substance féculente et sucrée, dans laquelle résident lenrs propriétés apéritive et laxative.

La seconde espèce de chiendent se nomme *pied de poule;* elle diffère de la première par ses feuilles plus larges et plus pointues. Ses épis, également plus étroits, sont disposés, au nombre de quatre ou cinq, au faîte du chaume, en manière d'étoile ou de pied d'oiseau.

On doit choisir un chiendent de moyenne grosseur, bien sain, bien nourri, non froncé. Il est nécessaire, avant de s'en servir, de le passer dans plusieurs eaux chaudes, afin de le dépouiller de la partie âcre de son écorce.

L'analyse de la racine du chiendent a produit, d'après M. A. Chevallier, du sucre cristallisable et une matière extractive d'un goût aromatique analogue à celui de la vanille. Il serait à désirer que ces expériences fussent prises en considération, dans le but

de nous affranchir d'un tribut que nous payons fort cher aux Mexicains.

La brosserie utilise cette racine pour l'emploi des ménages. Le midi de la France, particulièrement, en retire beaucoup de balais, qu'il expédie aux industriels de la capitale. Cette racine se vend chez les épiciers herboristes, en très-petits paquets ou en bottes de diverses dimensions.

CHIENDENT DES INDES. (Voyez VÉTY-VER).

CHIFFONS.

Latin, DETRITUS-PANNICULUS; — anglais, RAGS, OLD, OLD SHEETS; — allemand, LUMPEN; — espagnol, TRAPOS, HARRAPOS, ANDRAJOS; — portugais, FARRAPOS, TRAPOS; — italien, STRACCI, STRAZZE, CENCI, CIENCI; — danois, KLUDE.

Les **chiffons,** qu'on nomme aussi drapeaux, peilles, pattes, drilles, etc., sont des lambeaux de vieilles étoffes de toile, de coton ou de laine, que l'on ramasse pour être lavés, triés, blanchis et livrés au commerce. Leur importance est considérable, et leur emploi est immense, surtout dans la papeterie.

Ces chiffons sont divisés en chiffons fins ou blancs, en chiffons gros ou communs, en chiffons bulles et en chiffons de couleurs.

Tous ces chiffons circulent en balles de 100 à 150 kilogr., et se livrent au poids brut,

CHINA, mot espagnol qui sert à désigner diverses substances végétales employées en médecine comme le *china cortes,* qui est l'écorce du quinquina, et le *china rabter,* ou racine de squine.

Le **CHINININGA** ou **CHININGA** est la racine d'un arbuste qui croît dans le haut Pérou. Cette racine, dit M. de Férussac dans sa notice publiée en 1825, est grosse comme le doigt, arrondie, rameuse et d'une saveur très-amère; son écorce est noirâtre; elle est préférée sur les lieux au meilleur quinquina, dans les fièvres qu'ils appellent de mauvais caractère.

Cette racine est peu connue en Europe.

CHIMOPHYLLE A OMBELLES, petit arbuste de la *Décandrie monogynie* de Linné, qui croît dans l'Amérique septentrionale, le nord de l'Europe, la forêt Noire et généralement

dans toute l'Allemagne. Sa racine rampante pousse deux ou trois tiges hautes de 135 à 160 millim., portant dans leur milieu des feuilles cunéiformes profondément dentelées, allongées, coriaces, lisses et glabres des deux côtés. Ses fleurs sont grandes, pédicellées, blanches et disposées en forme d'ombelles simples au sommet d'un pédoncule commun.

Les feuilles de cette plante ont une saveur douce et amère à la fois; les tiges et les racines sont très-astringentes; on leur attribue les mêmes vertus qu'à celles de la bousserolle.

CHINORRHODON.

Latin, CYNORRHODUS; — anglais, HEP-TREE, EGLANTINE SHRUB, SWEET-BRIAR, WILD ROSE TREE; —allemand, HANBUTTE, HINSE; — espagnol, ESCARAMUJO.

Le **chinorrhodon,** qu'on nomme aussi *cynorrhodon, rose de chien, églantier, gratte-cu*, etc., est le fruit d'un arbrisseau de l'*Icosandrie polygamie* de Linné, connu sous le nom de rosier sauvage. Il est grand et épineux; ses feuilles sont lisses, semblables d'ailleurs à celles du rosier domestique; sa fleur est une rose simple à cinq pétales, de couleur blanche tirant sur l'incarnat, odorante et de peu de durée; son fruit est oblong, gros comme un gland, vert à sa naissance et d'une couleur rouge de corail lorsqu'il approche de sa maturité; il est soutenu par un pédicule et terminé par son calice qui devient un fruit. Tant que ce fruit est un peu vert, le péricarpe est ferme, épais et charnu; tandis que lorsqu'il est parfaitement mûr, le péricarpe s'amollit d'une manière sensible. Il renferme des semences blanches, oblongues, anguleuses, dures et entourées d'un duvet assez rude dont on les sépare facilement. Ce duvet pénètre la peau et cause ces violentes démangeaisons qui ont valu au chinorrhodon le surnom de gratte-cu.

Il naît sur le tronc et sur les branches de cet arbre une excroissance celluleuse de la grosseur d'une petite pomme, qui n'est autre chose qu'une espèce de cynips, que l'on désigne sous le nom de pomme ou éponge d'églantier. (Voyez ce dernier mot).

Le chinorrhodon a une saveur styptique agréable; il est astringent et l'on en fait usage dans les dévoiements. Ses semences

sont astringentes aussi et propres à arrêter les écoulements blancs.

CHIOCOCCA RACEMOSA, arbrisseau de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui croît au Brésil et dont la racine est connue sous le nom de *Canica*. (Voyez ce mot).

CHIRETTA ou **CHYRAYTA**, plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, espèce de gentiane qui est employée dans l'Inde comme fébrifuge.

CHITINE, substance solide obtenue des élytres et autres parties cornées des insectes; elle existe aussi dans la carapace des crustacés.

CHLORATES.

CHLORATE D'AMMONIAQUE.
— D'ARGENT.
— DE BARYTE.
— DE CHAUX.
— DE CUIVRE.
— DE MAGNÉSIE.
— DE MERCURE.
— MERCURE (DEUTO).
CHLORATE DE MERCURE (PROTO-)
— DE PLOMB.
— DE POTASSE.
— DE SOUDE.
— DE STRONTIANE.
— DE ZINC.
— OXYGÉNÉ.

Les **chlorates** sont les sels résultant de l'union de l'acide chlorique avec les bases salifiables. Tous les chlorates sont décomposables par le feu; ceux de la première section, en oxygène et en chlore; tous les autres, excepté le chlorate d'ammoniaque, en chlorure et en oxygène, et, suivant M. Vauquelin, en une petite quantité de chlore.

Le **chlorate d'ammoniaque** s'obtient, d'après M. Vauquelin, en versant une solution de sous-carbonate d'ammoniaque dans de l'acide chlorique, et en faisant évaporer très-doucement la liqueur. Il cristallise en petites aiguilles allongées d'une saveur très-piquante.

Le **chlorate d'argent**, d'après MM. Chenevix et Vauquelin, se prépare en versant de l'acide chlorique sur de l'oxyde d'argent nouvellement précipité et encore humide. Il cristallise en prismes.

Le **chlorate de baryte**, selon M. Wheeler, s'obtient en faisant descendre à chaud du chlorate de potasse, et en préci-

pitant la potasse par l'acide fluorique silicé. Ce sel est très-rare; il cristallise en prismes insolubles dans l'alcool.

Le **chlorate de chaux** est peu connu; on sait cependant qu'il est âcre, amer et déliquescent, et qu'il s'obtient par une combinaison directe.

Le **chlorate de cuivre** est un sel bleuâtre et déliquescent, presque incristallisable, et rougissant les couleurs bleues végétales. Il est le résultat de la combinaison directe du deutoxyde de cuivre avec l'acide chlorique.

Le **chlorate de magnésie** présente tous les caractères du chlorate de chaux, et s'obtient de la même manière.

Le **chlorate de mercure (proto-)** est un sel presque insoluble, d'nn jaune verdâtre et d'un aspect grenu. On l'obtient facilement en versant de l'acide chlorique sur le protoxyde de mercure récemment précipité du proto-nitrate.

Le **chlorate de mercure (deuto-)** est acide, et d'une saveur corrosive analogue à celle du sublimé corrosif. On le prépare en faisant chauffer lentement de l'acide chlorique sur le deutoxyde de mercure. Ce sel est peu connu; il cristallise en aiguilles.

Le **chlorate de plomb** est blanc, cristallisable, et d'une saveur analogue à celle du sel de Saturne; il s'obtient de la même manière que le deuto-chlorate de mercure.

Le **chlorate de potasse** est blanc et écaillé comme l'acide borique; sa saveur est piquante et fraîche; il est fusible à un faible degré de chaleur. On l'obtient en faisant passer un grand excès de chlore à travers une dissolution de potasse à la chaux; comme il est peu soluble à froid, il se dépose au fond du vase sous des formes lamelleuses.

Le chlorate de potasse entre dans la préparation de la poudre fulminante et des allumettes dites oxygénées; il est souvent mélangé avec d'autres sels. Pour en reconnaître la pureté, il est nécessaire de le faire fuser sur les charbons ardents en pétillant. Séché, pulvérisé et mêlé à une demi-partie de soufre, il doit s'enflammer au contact d'un tube imprégné d'acide sulfurique à soixante-six degrés, et la solution ne doit en aucune façon précipiter le nitrate d'argent; enfin, traité par l'acide sul-

furique, il ne doit pas donner lieu à un dégagement de gaz acide nitrique ou hydro-chlorique.

La médecine l'emploie contre la phthisie et dans les cas de fièvres typhoïdes.

Le **chlorate de soude** s'obtient en saturant le sous-carbonate de soude par l'acide chlorique, et en le faisant évaporer jusqu'à consistance sirupeuse; il a toute la saveur et la forme du précédent.

Le **chlorate de strontiane** s'obtient comme le chlorate de chaux dont il a tous les caractères, mais il s'en distingue par la propriété qu'il a de communiquer à la flamme une couleur purpurine.

Le **chlorate de zinc** cristallise en octaèdres, fuse sur les charbons ardents en produisant une lumière jaune et se prépare en traitant le carbonate de zinc par l'acide chlorique.

Les **chlorates oxigénés** sont des combinaisons de l'acide chlorique oxygéné avec les bases. Les sels qui résultent de cette union ont été si peu étudiés que l'on ne connaît guère qne le chlorate oxygéné de potasse, lequel est sans couleur, sans action sur le tournesol, inaltérable à l'air, très-peu soluble dans l'eau froide et beaucoup dans l'eau bouillante. C'est à M. le comte Stadion que nous sommes redevables de ces sels.

CHLORE.

Le **chlore** est un corps simple, combustible, non métallique, d'un vert jaunâtre, d'une saveur et d'une odeur fort désagréables, et tellement caractérisées qu'il est impossible de les confondre avec aucune autre. La découverte en a été faite, en 1771, par Scheele. Il fut d'abord nommé *acide marin déphlogistiqué*, puis *acide muriatique oxygéné* et *gaz oxy-muriatique*. — Berthollet, Guyton et Chenevix en ont fait les plus heureuses applications au blanchîment, ainsi qu'à la désinfection de l'air.

On obtient le chlore en versant six parties d'acide hydro-chlorique dans un matras qui contient une partie de peroxyde de manganèse, et au col duquel s'adapte un tube recourbé qui va plonger dans une cuve hydro-pneumatique; alors on met quelques charbons allumés sous le matras, et le chlore bientôt dé-

gagé est recueilli, à la manière des gaz, dans des flacons pleins d'eau que l'on renverse sur la cuve.

Le chlore gazeux et l'eau saturée de chlore servent à blanchir les toiles, les fils, les papiers, etc., et à reconnaître la valeur de l'indigo. La médecine leur accorde des vertus toniques et antiseptiques, efficaces contre le scorbut, les dartres, les fièvres typhoïdes, les ulcères, la scarlatine et la gale.

CHLORITE, pierre talqueuse d'une couleur verte, d'une odeur argileuse et d'une cassure granuleuse. — On en distingue trois variétés : le *chlorite terreux*, formé d'une multitude de prismes hexaèdres réguliers ; le *chlorite fossile*, composé de feuillets bombés, et le *chlorite zoographique* qui sert à la peinture, que l'on nomme aussi *terre verte de Vérone*.

CHLORITE BLANCHE. Cette pierre, qui diffère beaucoup de la précédente, est d'un blanc d'argent et ne prend une odeur argileuse que lorsqu'on l'humecte. Elle est formée de petites écailles brillantes et douces, qui laissent sur les corps qu'elles touchent un enduit semblable aux écailles de certains poissons. L'eau dans laquelle la chlorite blanche a macéré pendant quelque temps, verdit l'infusion de violette et précipite la dissolution métallique.

CHLOROPHYLE, nom que MM. Pelletier et Caventou ont donné à la matière verte des feuilles. On l'obtient en traitant par l'alcool déféqué à la température ordinaire de l'atmosphère, le marc bien exprimé de plusieurs plantes herbacées; la liqueur alcoolique dissout alors la partie colorante, et, par l'évaporation spontanée, fournit une substance verte, d'une apparence résineuse. Cette substance, réduite en poudre et traitée par l'eau chaude, acquiert un plus grand degré de pureté et se dissout ensuite complètement dans l'alcool, l'éther et les huiles. Soumise à l'action du chlore, elle perd à l'instant sa couleur verte pour prendre une teinte jaune.

Il ne serait pas impossible d'obtenir que la chlorophylle, par des procédés spéciaux, se fixât sur le papier et qu'elle fût employée en peinture en remplacement du vert de Sheele.

CHLOROXI-CARBONATE D'AMMONIAQUE, combinaison de l'acide chloroxi-carbonique avec l'ammoniaque,

qui fournit un sel solide, blanc, piquant, déliquescent et volatil. Il est peu connu.

CHLORURES.

CHLORURE D'ANTIMOINE (PROTO-).	CHLORURE DE MANGANÈSE.
— D'ARGENT.	— DE MERCURE (PROTO-).
— D'AZOTE.	— DE MERCURE (DEUTO-).
— D'ALUMINE.	— DE MOLYBDÈNE.
— DE BARYUM.	— DE NICKEL.
— DE BISMUTH.	— D'OR (DEUTO).
— DE CALCIUM.	— DE PALLADIUM.
— DE CÉRIUM (PROTO-).	— DE PHOSPHORE (PROTO).
— DE CÉRIUM (DEUTO-).	— DE PHOSPHORE (DEUTO).
— DE CHAUX.	— DE PLATINE.
— DE CARBONE.	— DE PLOMB.
— DE CHRÔME.	— DE POTASSE.
— DE COBALT.	— DE POTASSIUM.
— DE COLOMBIUM.	— DE SOUFRE.
— DE CUIVRE (PROTO-).	— DE STRONTIUM.
— DE CUIVRE (DEUTO-).	— DE TITANE.
— DE FER.	— DE THORINIUM.
— DE GLUCINIUM.	— D'URANE.
— D'IODE.	— D'YTRIUM.
— D'IRIDIUM.	— DE ZINC.
— DE MAGNÉSIUM.	— DE ZIRCONE.

Les **chlorures métalliques** sont les combinaisons du chlore avec différents métaux. Les chlorures ressemblent tellement à des sels, qu'on les a désignés sous ce nom jusqu'à présent. Ainsi le chlorure de sodium qui, dès la plus haute antiquité, portait le nom de sel, n'en est plus un pour nous.

Les chlorures sont pour la plupart cassants, inodores et solides, excepté ceux d'étain et d'arsenic. Ils ont presque tous une saveur très-prononcée et cristallisent régulièrement. Tous ceux des cinq premières sections sont indécomposables au feu; il n'y a que ceux de la dernière section qui se décomposent, tels que ceux d'or et de platine. L'eau dissout tous les chlorures, excepté le chlorure d'argent et le proto-chlorure de mercure.

Les **chlorures non métalliques** sont les combinaisons du chlore avec les corps combustibles non métalliques.

Le **chlorure d'antimoine** (**proto-**) est blanc, déliquescent, très-caustique et très-volatil. D'après M. Robiquet, on l'obtient en faisant dissoudre une partie d'antimoine dans un mélange d'une partie d'acide nitrique et de quatre parties d'acide hydro-chlorique, en faisant dessécher le chlorure en vaisseaux clos et en procédant ensuite à la sublimation.

Le **chlorure d'antimoine** (**deuto-**) se prépare en traitant l'antimoine par un excès d'hydro-chloro-nitrique. Il est incristallisable et se décompose en partie si on le soumet à l'action du feu.

Le **chlorure d'argent**, connu autrefois sous le nom d'*argent corné* à cause de son apparence, s'obtient en traitant l'argent métallique par l'acide hydro-chlorique, ou en décomposant un sel d'argent par le chlorure de sodium, ce qui procure un précipité cailleboté. Il est blanc, sans saveur et fusible à une chaleur modérée; il se prend en masse par le refroidissement, et offre alors un aspect grisâtre; on le coupe facilement.

Le **chlorure d'arsenic** est liquide, incolore, très-caustique, très-vénéneux et très-volatil; il répand dans l'air des vapeurs fort épaisses.

Le **chlorure d'azote**, dont la préparation n'est pas sans danger à cause des détonations, est très-volatil et se vaporise promptement dans l'air, en répandant une odeur suffoquante. Ce fut M. Dulong qui le découvrit en 1811, non sans en avoir éprouvé les funestes effets.

Le **chlorure d'alumine** s'obtient en traitant l'alumine en gelée par l'acide hydro-chlorique.

Le **chlorure de baryum** s'obtient en chauffant, pendant une heure, un mélange à parties égales de chlorure de calcium et de sulfate de baryte. Il est âcre et vénéneux; il cristallise en prismes à quatre pans fort larges et se liquéfie au feu, sans éprouver d'altération.

Le **chlorure de bismuth** est donné par le mélange du métal avec le sublimé corrosif, comme le chlorure d'arsenic. Il est incolore, caustique et d'une apparence onctueuse, qui lui valut autrefois le surnom de *beurre de bismuth*.

Le **chlorure de calcium** cristallise difficilement en prismes à six pans; il est amer, déliquescent, très-soluble dans l'eau. Il s'obtient en versant une solution de sous-carbonate de potasse dans le chlorure de calcium liquide, ce qui donne aussitôt une masse solide, que les anciens chimistes appelaient *miraculum-chimicum*. Le chlorure de calcium existe dans les vieux plâtres salpêtrés, ainsi que dans les eaux de la mer et de plusieurs fontaines.

Le **chlorure de cérium (proto-)** est une préparation due à M. Laugier, et dont on retire une substance déliquescente qui cristallise difficilement.

Le **chlorure de cérium (deuto-)** s'obtient en faisant agir l'acide hydro-chlorique sur le deutoxyde à la température ordinaire. Il est peu connu.

Le **chlorure de chaux** est la combinaison du chlore avec le protoxyde de calcium. Cette matière est fréquemment employée dans les arts; on ne désigne pas l'époque de sa découverte; on peut seulement affirmer que Mascintosck, de Glascow, en 1798, la prépara en grand à l'état sec, et que Tennant prit, peu après, une patente pour son emploi au blanchîment. On s'en sert aujourd'hui pour décolorer les toiles, les cotons et les pâtes destinées à la papeterie. Nous devons à M. Labarraque une infinité d'applications heureuses du chlorure de chaux.

Le **chlorure de carbone** est le résultat de la combinaison du chlore en deux proportions avec le carbone. Le proto-chlorure est liquide et incolore; il se vaporise à une température moyenne, et ne se décompose pas complétement à une température élevée. Le chlore le transforme en per-chlorure; on l'obtient en décomposant le deuto-chlorure par la chaleur; le deuto-chlorure est solide, cristallin, incolore, d'une couleur analogue à celle du camphre dont il offre l'aspect. Aucun de ces deux chlorures n'existe dans la nature.

Le **chlorure de chrôme** s'obtient en versant de l'acide chrômique dans de l'acide hydro-chlorique; il est très-vert et très-soluble dans l'eau.

Le **chlorure de cobalt** se prépare de la même manière que le nitrate de Cobalt (Voyez BLEU THÉNARD). Il est bleuâtre,

déliquescent, astringent, à peine cristallisable, et très-soluble dans l'eau.

Le **chlorure de colombium** s'obtient en traitant l'acide colombique par l'acide hydro-chlorique. Il est peu connu.

Le **chlorure de cuivre (proto-)** s'obtient par des parties égales de cuivre très-divisé et de deutoxyde de cuivre que l'on mêle intimement, et dans le mélange desquelles on introduit un flacon contenant de l'acide hydro-chlorique ; puis on fait évaporer avec précaution. Il est blanc et très-léger.

Le **chlorure de cuivre (deuto-)** se prépare en traitant le deutoxyde de cuivre par l'acide hydro-chlorique ; il est bleuâtre, d'une saveur styptique, et cristallisable en aiguilles. Si l'on ajoute à sa dissolution un excès d'acide hydro-chlorique, sa couleur devient d'un vert gazon.

Le **chlorure d'étain (proto-)** s'obtient en traitant l'étain en grenaille par l'acide hydro-chlorique liquide. Il est blanc, très-astringent, vénéneux, cristallisable en petites aiguilles, et susceptible d'enlever l'oxigène à une foule de composés ; aussi est-il employé dans les arts.

Le **chlorure d'étain (deuto-)** est liquide, transparent, volatil et d'une odeur insupportable. Exposé à l'air, il répand une fumée épaisse en absorbant l'eau de l'atmosphère. On l'obtient en faisant passer un excès de chlore dans une solution de protochlorure, et en concentrant la liqueur par l'évaporation, ou bien encore, en amalgamant une partie de mercure et une partie d'étain, en pulvérisant l'amalgame, en le mêlant intimement avec son poids de sublimé corrosif, et en introduisant ensuite ce mélange dans une cornue munie d'un récipient entouré d'un linge mouillé, Ce procédé donne des cristaux blancs en petites aiguilles styptiques. C'est à Libavius que nous devons ce deuto-chlorure, ce qui lui a valu le surnom de *liqueur fumante de Libavius*.

Le **chlorure de fer** s'obtient en mettant dans un canon de fusil du fer en limaille porté à la chaleur rouge, et en adaptant à l'une de ses extrémités un courant de chlore sec ; à l'autre une allonge percée d'un petit trou. C'est dans cette allonge que vient se rendre le chlorure de fer qui est verdâtre, styptique, très-soluble, et susceptible de se cristalliser. Mêlé avec l'hydro-chlorure d'ammoniaque, on en retire un composé jau-

nâtre et volatil qui portait autrefois le nom de *fleurs martiales*.

Le **chlorure de glucinium** s'obtient en traitant le carbonate de glucine par l'acide hydro-chlorique. Il est incolore, cristallisable, très-soluble, et d'une saveur sucrée.

Le **chlorure d'iode** est déliquescent, avec une partie d'un jaune clair et l'autre d'un rouge-orange. (Voyez, pour la préparation, les *Annales de Chimie*, tome 91, pag. 48).

Le **chlorure d'iridium** est peu connu et même inconnu dans son état de pureté. (Voyez le Mémoire de M. Vauquelin à ce sujet).

Le **chlorure de lythium** s'obtient en traitant le sous-carbonate de lythie par l'acide hydro-chlorique. Il est incristallisable et déliquescent.

Le **chlorure de magnésium**, dit M. Gay-Lussac, s'obtient en introduisant de la magnésie dans un tube de porcelaine, et en y faisant passer un courant de chlorure desséché; tout l'oxygène se dégage alors et la combinaison se fait promptement. Il est incristallisable, amer et très-soluble.

Le **chlorure de manganèse** se prépare en traitant le peroxyde de manganèse par un excès d'acide hydro-chlorique. Il est blanc, styptique, très-soluble, déliquescent; il cristallise par l'évaporation spontanée.

Le **chlorure de mercure** (**proto-**) est blanc, insipide, volatil, cristallisable en prismes tétraèdres terminés par des pyramides à quatre pans. (Voyez le Mémoire de M. Vauquelin pour sa préparation). Ce composé portait autrefois les noms de mercure doux, mercure sublimé doux, *acquila alba*, panacée mercurielle, calomel, *calomelas, droco miligatus*, etc.

Le **chlorure de mercure** (**deuto-**) ou sublimé corrosif, connu autrefois sous le nom de sel Alembroth ou sel de sagesse, est blanc, cristallisable, soluble, et d'une saveur styptique fort désagréable. (Voyez M. Vauquelin).

Le **chlorure de molybdène** s'obtient de la même manière que le chlorure de colombium.

Le **chlorure de nickel** se prépare de la même manière que le nitrate de nickel. Il est sucré et très-soluble, d'un vert gazon quand il est hydraté, et d'un vert jaunâtre à l'état sec.

D'après M. Lassaigne, ce chlorure, chauffé fortement dans une cornue, se sublime en partie à l'état de deuto-chlorure insoluble d'un jaune d'or. Le résidu fixe est un sous-chlorure.

Le **chlorure d'or (deuto-)** s'obtient en traitant l'or en feuille dans une solution de chlore, et en évaporant convenablement la dissolution. Il est la base fondamentale de l'or fulminant et du précipité pourpre de Cassius. (Voyez M. Vauquelin).

Le **chlorure de palladium** est le résultat de la dissolution du palladium dans l'eau régale. Il est d'un brun fauve, et cristallise difficilement. Ce composé forme, avec la potasse et la soude, des chlorures triples qui jouissent de la propriété de cristalliser.

Le **chlorure de phosphore (proto-)** est liquide, incolore, transparent, caustique, et plus pesant que l'eau; il rougit la teinture de tournesol, mais n'a aucune action sur le papier sec. Mis en contact avec l'eau, il la décompose rapidement, et se transforme en acide hydro-chlorique et phosphoreux. Il a été découvert par MM. Gay-Lussac et Thénard. (Voyez M. Vauquelin).

Le **chlorure de phosphore (deuto-)** s'obtient en faisant arriver du chlore dans un petit matras rempli de phosphore sec, jusqu'à ce que tout le phosphore se soit transformé en une matière blanche pulvérulente. Il a été découvert par M. Davy.

Le **chlorure de platine** s'obtient en traitant le platine en éponge par l'eau régale. Il est d'un jaune orangé, d'une saveur styptique, assez soluble dans l'eau, et se comportant au feu comme le chlorure d'or.

Le **chlorure de plomb** se prépare en traitant la litharge par l'acide hydro-chlorique bouillant étendu de cinq ou six fois son poids d'eau. Il est blanc, sucré, astringent, plus soluble à chaud qu'à froid; ses cristaux sont en prismes hexaèdres satinés. Soumis à l'action du feu, il se fond en une masse grisâtre appelée autrefois *plomb corné*.

Le **chlorure de potasse,** que l'on désigne aussi sous le nom de *chlorure d'oxyde de potassium* ou *eau de javelle,* est un produit dont la préparation, après avoir été tenue long-temps secrète par les manufacturiers, fut donnée par Bertholet dans

le deuxième tome des *Annales de la Chimie*. C'est le résultat de l'union du chlore avec l'oxyde de potassium; on l'emploie au blanchîment et à la désinfection. On lui donne à volonté la couleur blanche ou rose.

Chlorure de potassium, autrefois *sel fébrifuge de Sylvius*. (Voyez HYDRO-CHLORATE DE POTASSE).

Le **chlorure de rhodium** s'obtient en traitant l'oxyde de rhodium par l'acide hydro-chlorique. Il est peu connu.

Chlorure de sodium. (Voyez HYDRO-CHLORATE DE SOUDE).

Le **chlorure de soude,** connu aussi sous les noms de *chlorure d'oxyde de sodium*, de *muriate de soude*, de *sel marin* et de *sel de cuisine*, est le résultat de la combinaison de la soude avec l'acide hydro-chlorique. On le rencontre dans la mer et dans le sein de la terre en grandes masses appelées sel gemme, dont on se sert pour préparer la soude artificielle, le chlore et le sel ammoniac.

Le **chlorure de soufre** s'obtient en faisant passer du chlore sec sur de la fleur de soufre, que l'on place au fond d'une éprouvette, et dans laquelle le chlore arrive par le moyen d'un tube courbe. (Voir, pour les détails de l'opération qui est fort longue, le mémoire de M. Vauquelin).

Ce chlorure est liquide, très-volatil à la température ordinaire, d'un brun-rougeâtre et d'une odeur piquante assez désagréable; il rougit fortement la teinture de tournesol. C'est à M. Thomson qu'on est redevable de sa découverte.

Le **chlorure de strontium** est incristallisable et se prépare de la même manière que le chlorure de baryum. Sa solution versée dans l'eau laisse déposer un précipité blanc.

Le **chlorure de titane** s'obtient en calcinant l'oxyde de titane avec le sous-carbonate de potasse, en lessivant la masse avec soin pour enlever l'alcali et en faisant chauffer le résidu avec de l'acide hydro-chlorique concentré. Il est d'un blanc jaunâtre et cristallise difficilement.

Le **chlorure de thorinium** est le produit de la dissolution du carbonate de thorine dans l'acide hydro-chlorique. Évaporé, ce chlorure devient insoluble et d'un blanc d'émail.

Le **chlorure d'urane** s'obtient en traitant l'oxide d'urane

par l'acide hydro-chlorique. Il est vert jaunâtre, déliquescent et difficilement cristallisable.

Le **chlorure d'ytrium** se prépare en traitant le carbonate d'ytria par l'acide hydro-chlorique. Il est incolore, déliquescent, sucré et presque incristallisable.

Le **chlorure de zinc** est retiré de la dissolution de ce métal dans l'acide hydro-chlorique ; on évapore à siccité et on soumet le résidu à la sublimation. Il est blanc, styptique, émétique, déliquescent, volatil et d'une apparence grasse. On l'appelait autrefois *beurre de zinc*.

Le **chlorure de zircone** se prépare en traitant la zircone en gelée par l'acide hydro-chlorique. Il est incolore, styptique, trés-soluble et cristallisable en petites aiguilles.

CHOCOLAT.

Latin, CHOCOLATUM ; — anglais, CHOCOLATE — allemand, CHOCOLATE SCHOKOLADE ;—espagnol, CHOCOLATE ; — portugais, CHOCOLATE, CHICOLATE;— italien, CIOCCOLATA.

Le **chocolat** est une préparation alimentaire dont la base est le cacao, combiné avec le sucre et divers aromates. Ce fut, comme nous l'avons déjà dit, le cardinal de Richelieu qui en prit en France la première tasse, époque vers laquelle un nommé Chaillou obtint le privilége de le distribuer tout préparé dans un magasin attenant à la fontaine proche de la Croix-du-Tiroir, qui a été depuis remplacée par la rue de l'Arbre-Sec.

Le chocolat varie de forme et de goût, selon les lieux de fabrique. L'Espagne le donne peu sucré et fortement aromatisé ; l'Italie fait subir au cacao une torréfaction prolongée ; l'Allemagne le prépare à peu près comme l'Espagne et se contente même souvent de mettre en poudre fine le cacao torréfié, que l'on associe à un peu de sucre et que l'on distribue comme chocolat en poudre.

En France, on tâche de combiner les meilleures substances et les aromes les plus agréables. Bayonne a long-temps joui d'une renommée de fabrication qui lui est aujourd'hui justement disputée par Bordeaux et les autres grandes villes du royaume, pour une préparation qui n'a d'autre mérite que le choix d'un

excellent cacao et les doses bien calculées des ingrédients accessoires.

Le chocolat de santé surfin doit se composer de parties égales de cacao de Caraque et de cacao de Maragnan ou des îles, d'un choix rigoureux. Si l'on veut ainsi former une masse de 5 kilogr., on devra la composer d'un kilogr. de cacao caraque et d'un kilogr. de cacao Maragnan, plus, de 2 kilogr. 50 gr. de sucre fin raffiné, de 8 onces de sucre de lait, de 6 onces de fécule de pomme de terre, et de 2 onces de cannelle de Ceylan préalablement réduite en poudre fine.

Le sucre de lait donne du corps à la pâte du chocolat, et la fécule de pomme de terre facilite à la cuisson son épaississement.

A la place de la cannelle, on peut substituer 41 gr. 42 décigr. de la vanille la plus fine, en ayant soin de la couper en fragments très-minimes, ou mieux encore en la pulvérisant avec une portion du sucre destiné à former la masse. Cette quantité suffira pour que le chocolat puisse se désigner *chocolat à double vanille*.

Pour la torréfaction et la manière de broyer le cacao, nous renverrons nos lecteurs au *Dictionnaire Technologique*, tome v, page 243, ou bien à la *Monographie du Cacao* publiée par M. Gallais.

Nous ajouterons à ces détails que toutes les autres qualités qui circulent sous diverses désignations ne sont que des compositions dictées par le caprice des fabricants ou des consommateurs, dans lesquelles il entre peu ou point de cacao, tels que les chocolats blancs, chocolat de la Trinité, chocolat-café, chocolat de châtaignes, etc.

Un bon chocolat, tel que nous l'avons décrit, doit présenter, en se rompant, une pâte fine, non graveleuse, exempte de cavités, qui, en la laissant fondre sur la langue, ne laisse aucune trace de rudesse. On rebuterait celui qui serait amer ou mariné, ce qui annoncerait un cacao trop vert ou trop torréfié.

Le chocolat, d'après M. Geoffroy, est une boisson des plus réconfortantes, qui récrée les esprits et répare les forces vitales. Moins le cacao est torréfié, plus le chocolat est nourrissant; dans le cas contraire, il excite la chaleur digestive et devient nuisible plutôt que salutaire.

CHOLESTERINE, substance cristalline des calculs biliaires de l'homme, ainsi nommée par M. de Chevreul. Cette matière est blanche, en écailles brillantes et insipides. On ne lui a encore assigné aucun emploi.

Le **CHONLIN**, qu'on nomme aussi *chauline, chuline, sauline, racine dure, racine jaune, racine amère de la Chine, racine de Mungo* ou *de Mangouste*, est, en effet, la racine de l'*orphioxylum serpentinum*, plante de la famille des *apocynées*. On en distingue deux espèces.

La première est de la grosseur d'une plume à écrire, longue de 27 millim., tortueuse, inodore, d'un jaune obscur, d'une saveur amère et armée de très-petites épines. Sa cassure est vitreuse ; elle colore la salive comme le safran.

La seconde est plus longue et plus grosse; sa cassure est ligneuse.

Ces racines sont employées, à Batavia et en Chine, comme fébrifuges. En Europe, elles sont peu connues.

CHOU.

Latin, BRASSICA OLERACEA; — anglais, CABBAGE, COLEWORTS; — allemand, KOHL; — espagnol, COL, BERZA; — portugais, COUVE, VERZA; — italien, CAVOLO.

CHOU COMMUN.	CHOU-RAVE.
— CAVALIER.	— FLEUR.
— DE MILAN.	— COLZA
— CABUS.	— PALMISTE,
— DES CHAMPS.	

Le **chou** est une plante de la *Tétradynamie siliqueuse* de Linné, qui se trouve en état sauvage dans quelques contrées maritimes de l'Europe, et que l'on cultive depuis plusieurs siècles dans les jardins. Elle est la nourriture de l'homme et celle des animaux domestiques; on en distingue plusieurs variétés dont nous allons entretenir nos lecteurs.

Le **chou commun** a sa racine pivotante chargée de nombreuses fibrilles. Sa tige s'élève à la hauteur de 650 à 975 millim.; elle est garnie de feuilles sessiles, grandes, glauques, épaisses et charnues; ses fleurs jaunes forment de longs épis à l'extrémité

des rameaux. Les semences sont renfermées dans des siliques allongées presque cylindriques, et terminées par un petit bec.

Le **chou cavalier**, qu'on nomme aussi *chou vert*, a ses feuilles écartées, qui ne se réunissent pas en tête. Sa tige s'élève à la hauteur de 1 m. 3 décim. à 1 m. 60 centim.; ses feuilles sont vertes pâles et découpées profondément en lobes. Sa tige s'accroît à mesure qu'on lui enlève ses feuilles inférieures.

Le **chou de Milan**, qu'on nomme aussi *chou frisé* et *chou bullé*, a ses feuilles bosselées et ligneuses, qui se réunissent en tête. On en distingue plusieurs sans variétés, que l'on désigne sous le nom de *chou de Milan hâtif*, *chou doré* et *chou uni*.

Le **chou cabus** ou *pommé*, est celui que l'on préfère généralement. Sa tête est fortement arrondie; ses feuilles intérieures sont blanches et d'une saveur plus douce que les feuilles extérieures. Les formes diverses de ce chou, lui ont valu les noms de *chou conique*, *chou aplati*, *chou sphérique*, *chou ové*, *chou ellipsoïde*, etc. La couleur de ses feuilles sert aussi à distinguer d'autres variétés dans le chou pommé, telles que le *chou rouge*.

Chou des champs. (Voyez COLZA).

Chou colza. (Voyez COLZA).

Le **chou rave**, nommé aussi *chou navet*, est une espèce distincte du chou cultivé. Il a la tige renflée au-dessus du collet de la racine, qui forme ainsi un gros tubercule arrondi, considéré comme un excellent légume et d'où naissent les feuilles que l'on réserve aux bestiaux. On en prépare en Allemagne une eau-de-vie qui peut remplacer au besoin celle que nous envoyons pour l'usage de la basse classe.

Le **chou fleur** a ses feuilles radicales plus longues et plus étroites que celles du chou pommé blanc; la majeure partie est verte; quelques-unes sont jaunes et bleues. Les feuilles du centre se ramassent et forment une tête composée de bourgeons plus ou moins jaunâtres, que l'on coupe pour être mangés.

Chou palmiste. (Voyez AREC).

CHOUAN, ou *semen-contra commun*, fleurs et pédoncules brisés, produits par les sommités d'une plante nommée par Linné *abanasis tamariscifolia*, et placée par lui dans sa *Pentandrie digynie*. Ce semen-contra nous vient du Levant; il est léger

quoique très-gros, et d'une saveur salée et aigrelette. Il sert dans le Levant à faire du carmin en le joignant avec l'autour.

CHOU-CROUTE.

Latin, BRASSICA-CRUSTA; — anglais, CROUTE, SOURCROUTE, PICKLED CABBAGE; — allemand, SAUERKRAUT, SAUERKOHL; — espagnol, COL AGRIA, COL CONFIDATA; — portugais, COUVE-SALVADA; — italien, CAVOLO SALATO, CAVOLO AGRO.

Le **chou-croute,** qu'on nomme aussi *chou salé* ou *sourcrout*, est une préparation alimentaire qui a pris son origine en Allemagne, en Hollande et en Angleterre; aujourd'hui, on le prépare en France aussi bien que partout ailleurs. Pour cela, on choisit les chous cabus, blancs ou rouges (ces derniers de préférence); on enlève les deux premières couches de feuilles qui enveloppent le cœur et l'on divise ce cœur en rubans sinueux, en le faisant passer sur un instrument garni de lames parallèles. Ainsi divisé, on place le chou assaisonné d'une poignée de genièvre et de carvi dans des tonneaux au fond desquels a été disposée une couche de sel de cuisine; on forme ensuite une seconde couche de sel, puis une seconde couche de choux, jusqu'à ce que le tonneau soit plein; on comprime fortement ces couches, à l'aide d'un couvercle ou d'une batte arrondie, de forte dimension. Le dernier lit est recouvert de sel et de grandes feuilles sur lesquelles on étend une toile humide, et que l'on charge d'un poids de deux quintaux, pour empêcher que la fermentation ne soulève la masse. Cette fermentation dissout le sel marin; et l'eau qui s'en écoule, devenue en peu de temps fétide et boueuse, est remplacée par une autre saumure que l'on change encore une troisième fois, au bout de quelques jours.

Le chou-croute est employé comme un aliment très-salubre et comme un excellent préservatif contre le scorbut. Les capitaines au long cours ne sauraient trop en avoir à leur bord.

CHULINE. (Voyez CHONLIN).

CHOYNE. (Voyez COUIS).

CHRISTE-MARINE. (Voyez PASSE-PIERRE).

CHROMATES.

CHROMATE D'AMMONIAQUE.
— DE BARYTE.
— DE FER.
— DE MERCURE.
— DE PLOMB.
CHROMATE DE POTASSE,
— DE SOUDE.
— DE STRONTIANE.
— DE MÉTAL.

Les **chromates** sont des sels qui proviennent de l'union de l'acide chromique avec les bases salifiables. Ils sont tous colorés et servent dans les arts à la préparation de l'oxyde de chrôme et du chromate de potasse.

Le **chromate d'ammoniaque** s'obtient en traitant à la température ordinaire le chromate de plomb par une dissolution de sous-carbonate d'ammoniaque, en filtrant la liqueur et en la faisant évaporer.

Le **chromate d'argent** est d'un rouge-pourpre foncé. Il est le résultat de la décomposition du chrômate de potasse par le nitrate d'argent.

Le **chromate de baryte** se prépare comme le précédent, avec le nitrate de baryte et le chromate de potasse. Il est d'un jaune pâle.

Le **chromate de chaux** s'obtient en traitant l'hydrate de chaux par le chromate de plomb. Il est cristallisable et jaune.

Le **chromate de fer** est donné par l'union de l'oxyde de fer avec l'acide chromique. Il existe aussi dans la nature. M. Pontier fut le premier qui le trouva en 1799, dans le département du Var; depuis lors, on en a beaucoup rencontré dans la Loire-Inférieure, à Maryland, à Baltimore et en Sibérie. On s'en sert pour obtenir les autres chromates.

Le **chromate de mercure** est rouge et s'obtient comme le chrômate d'argent.

Le **chromate de plomb** se prépare en versant une solution de chromate de potasse dans l'acétate neutre de plomb si on veut l'avoir jaune, et dans le sous-acétate de plomb, si on veut l'avoir orangé.

Le **chromate de potasse** est un sel en prismes rhomboïdaux, d'un jaune citron et d'une saveur amère désagréable. C'est

un des réactifs les plus employés. Il précipite en jaune les solutions de plomb, en rouge celles de mercure, et en pourpre celles d'argent.

Le **chromate de soude** est d'un jaune citron, très-soluble et cristallisant facilement.

Le **chromate de strontiane** ressemble au chromate de chaux. (Voir, pour la préparation de tous ces produits, les divers ouvrages de technologie.

Le **chromate métal** s'obtient de la même manière que le chromate de chaux dont il a aussi la ressemblance.

CHROME, métal cassant d'une couleur grise blanchâtre, susceptible de prendre un beau poli, et qui cristallise en aiguilles. M. Laugier est le premier qui l'ait observé dans le fer natif et les aérolithes, et c'est M. Vauquelin qui, en 1797, le découvrit dans le plomb rouge de Sibérie nommé aujourd'hui *chromate de plomb de Sibérie*. Le chrôme n'existe dans la nature qu'à l'état de chromate et d'oxyde. C'est de son oxyde qu'on l'extrait, en le calcinant avec du charbon à une température très-élevée. Soixante-douze parties de cet oxyde chromique ont produit à M. Vauquelin quarante-trois parties de métal. Son nom de chrôme, qui signifie couleur, lui vient de la propriété qu'il a de présenter des nuances variables, suivant les proportions d'oxygène qu'il possède, et d'où résulte un oxyde vert ou rouge. Il est utile en peinture, mais n'a encore été d'aucun usage en pharmacie.

CHRYSALITE. (Voyez PHOSPHATE DE CHAUX).

CHRYSIDE, *ou guêpe dorée*. C'est un insecte de l'ordre des hyménoptères, qui voltige ordinairement près des troncs d'arbres et des murailles. Ses couleurs sont très-brillantes et mélangées de rouge et de bleu. Ses propriétés stimulantes ont été reconnues efficaces contre les paralysies opiniâtres et les paraplégies. On en préparait une teinture alcoolique que l'on administrait à la dose de quarante gouttes, deux fois par jour.

CHRYSITE, nom que les anciens auteurs donnaient au *lapis-lydius*, pierre de touche propre à essayer l'or. (Voyez PIERRE DE TOUCHE).

CHRYSOBÉRYL. (Voyez CYMOPHANE OU BÉRYL).

CHRYSOCOLLE, qu'on nomme aussi *capistrum auri*, *auricolla*. (Voyez BORAX).

CHRYSOCOLLE BLEUE, espèce de mine de cuivre à l'état d'oxyde, d'une couleur bleue foncée. (V. AZUR DE CUIVRE).

CHRYSOLITHE, espèce de phosphate de chaux natif, ou sel fossile, qui a porté tour à tour les noms d'*améthyste*, de *basaltine*, d'*apatite* et d'*asparagolithe* ou *pierre d'asperge*. M. Vauquelin en a obtenu du phosphore. Ce minéral se trouve dans les royaumes de Murcie et de l'Estramadure. (Voyez PHOSPHATE DE CHAUX).

CHRYSOPRASE, sorte de quartz-agathe d'un vert de pomme, compacte et transparent, qui est sans doute le péridot des modernes.

CHRYSOPRASIN. (Voyez BÉRYL OU AIGUE-MARINE).

CHYNLIN. (Voyez CHONLIN).

CHULINE. (Voyez CHONLIN).

CICHE COMMUN. (Voyez POIS-CHICHE).

CICUTAIRE, plante aquatique excessivement vénéneuse et narcotique; sa racine ressemble à celle du panais, ce qui a occasionné quelquefois de funestes méprises. Toute la plante est beaucoup plus active que la grande cigüe, et Haller a pensé que ce pouvait bien être celle dont les anciens se servirent pour empoisonner Socrate. On la désigne encore aujourd'hui sous le nom de cigüe vireuse.

CIDRE.

Latin, PUMACEUM VINUM; — anglais, CYDER; — allemand, ZIDER, APPELWEIN, CYDER; — espagnol, SIDRA; — portugais, italien, CIDRO.

CIDRE D'ANGLETERRE.	CIDRES DIVERS.
— D'ISIGNY.	— DE POIRÉ.
— DE MONTIGNY.	

Le **cidre** est une boisson vineuse que l'on obtient avec le suc exprimé des pommes. Cette préparation était connue des Hébreux, qui l'appelaient *sichard*, mot que saint Jérôme traduisit par *sicera*, d'où est venu son nom actuel qui signifie breuvage enivrant.

En France, l'usage du cidre fut introduit par les Espagnols

qui le tenaient des Maures, ce qui date de quatre siècles environ.

Pour sa préparation, on choisit de préférence les pommes sauvages dont la saveur est naturellement acerbe ; on les écrase à demi sous des meules de moulins, en y ajoutant environ un cinquième de leur poids d'eau de rivière ou de pluie recueillie dans des citernes; la pâte est mise ensuite à fermenter dans une cuve pendant 15 à 24 jours, au bout desquels on la porte au pressoir pour en obtenir, par une douce pression, un premier produit que l'on renferme dans des futailles bien conditionnées, et que l'on nomme cidre doux. Il faut avoir soin de pratiquer près de la bonde de la futaille, avec un foret, un très-petit trou susceptible d'entretenir une communication avec l'air extérieur. La fermentation du cidre doux s'établit très-lentement, car ce n'est qu'au bout de cinq mois, qu'elle est en pleine activité, et c'est alors qu'il prend le nom de cidre-poiré.

Le moût qui résulte de cette première opération est placé dans des tonneaux à larges bondes qui ont déjà de préférence contenu de l'eau-de-vie. Une fermentation abondante suspend bientôt, dans le liquide, les corps légers, sous la forme d'une écume que l'on enlève avec précaution. Si l'on veut boire le cidre doux, il suffit de trois jours, et de dix, si on tient à l'avoir fort et piquant. On le soutire à chacun de ces deux périodes, en ayant soin d'entretenir les fûts pleins jusqu'à la bonde.

Le meilleur cidre est celui qui est d'une belle couleur ambrée, d'une saveur à la fois douce et piquante, ayant une forte odeur de pomme. Celui qui se fait en Angleterre mérite le premier rang; vient ensuite celui d'Isigny, dans le département du Calvados, et celui de Montigny (Seine-Inférieure). Les départements de l'Ile-et-Vilaine, de l'Eure, de la Manche, du Morbihan, de l'Orne, de la Sarthe, de la Somme, d'Eure-et-Loir et de l'Aisne, fournissent également de très-bonne qualité de cidre, infiniment supérieur à celui qui se fabrique dans le midi de la France.

On retire de cette boisson de l'eau-de-vie et du vinaigre qui alimentent en grand le commerce du Calvados. Par une distillation au bain-marie de cette eau-de-vie rectifiée sur de la potasse caustique, on obtient un alcool à peu près analogue à l'alcool de vin, mais dont les frais sont excessifs.

Le cidre se vend en tonneaux de seize hectolitres, ou huit

cents pots ; son prix varie suivant l'abondance de la récolte des pommes.

Cidre poiré. (Voyez POIRÉ).

CIERGE, ou *bougie du Pérou*, plante américaine dépourvue de feuilles, à fleur monopétale, campaniforme, tubulée, profondément découpée, et soutenue par un calice qui devient par la suite un fruit mou et charnu de la forme d'une olive. Ce fruit est rempli d'une petite semence dont l'acidité est fort agréable aux habitants des régions chaudes.

CIERGE, grosse bougie d'église. (Voyez BOUGIE).

CIGARE. (Voyez TABAC).

CIGÜE MACULÉE.

Latin, — CANIUM MACULATUM; — anglais, COMMON HEMLOCK, — allemand, SCHIERLING, ERDSCHIERLING; — espagnol, CICUTA, CEGUDA — portugais, CEGUDA, CICUTA; — italien, CICUTA GRANDE.

CIGÜE MACULÉE.	CIGÜE GRANDE.
— PETITE.	— MINEURE.
— VIREUSE.	— AQUATIQUE.
— VULGAIRE.	

La **cigüe maculée** est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, fort essentielle à connaître pour ses propriétés vénéneuses. De sa racine s'élève, à la hauteur de quatre ou cinq mètres, une tige herbacée et rameuse, marbrée d'un rouge plus ou moins foncé, comme la peau d'un serpent. Ses feuilles sont alternes, très-grandes, tripinnées, à folioles allongées et dentelées profondément; les inférieures sont glabres ou maculées. Quant aux ombelles des fleurs, elles sont terminales et se composent de dix ou douze rayons à pétales blancs. Le calice devient un fruit presque rond composé de deux graines cannelées et arrondies comme celles de l'anis. Toute la plante a une saveur nauséabonde et une odeur pareille à celle de l'urine des chats, qui se développe surtout à l'époque de la floraison qui a lieu, en France, au mois de juin et de juillet.

La cigüe est un poison narcotique, âcre et diurétique; elle entre dans la composition de l'emplâtre diabotanum.

Cigüe petite. (Voyez ÉTHUSE).

Cigüe vireuse. (Voyez CICUTAIRE).

Cigüe vulgaire. (Voyez CIGÜE MACULÉE).
Cigüe grande. (Voyez CIGÜE MACULÉE).
Cigüe mineure. (Voyez PERSIL D'ANE).
Cigüe aquatiqe. (Voyez PERSIL D'ANE).

CIMENTS.

Latin, CÆMENTUM;—anglais, CEMENT, CEMENT VON TOURNAY;—allemand, CEMEMT, ZEMENT STEIN-KUTT; — espagnol, CEMENTO, ARGAMASA, BETUN; — portugais, CEMENTO POCEMENTORIO, MIXTURA QUE COMPAX O SEMENTO, ARGAMASA; — italien, CEMENTO.

CIMENT ORDINAIRE. CIMENT FONTAINIER.

Le **ciment** est un mélange de trois parties de brique en poudre grossière, de quatre parties de sable fin et d'une partie de chaux vive. Une fois sec, ce mélange acquiert la dureté de la pierre et devient impénétrable à l'eau; aussi le fait-on servir à lier les jointures des dalles, des terrasses et des réservoirs.

Le **ciment fontainier** se prépare avec la brique pilée et la poix-résine. On n'a qu'à le faire chauffer pour l'amollir et l'appliquer aux vases qui nécessitent des robinets.

Le mot de ciment s'applique à diverses matières plastiques, telles que le ciment romain, le plâtre-ciment et les chaux hydrauliques. (Voyez cette dernière désignation à l'article POZZOLANE).

CIMOLÉE, espèce de limon que l'on trouve dans les auges placées sous les meules des couteliers. Elle se compose de molécules de fer et de pierre à aiguiser. On s'en sert dans les teintures en noir, ainsi qu'en médecine, comme remède astringent et résolutif: appliquée à l'extérieur, elle sert à arrêter le sang.

CIMOLIE.

Latin CIMOLIA; — anglais, FULLERS EARTH, FULLING CLAY, SOAP EARTH; — allemand, WALKERERDE, WALKERTHON, WASCHERDE, FULLERDE, FULLERERDE, VOLLERDE, SEIFENERDE; — espagnol, TIERRA DE BATAN, TIERRA DE BATTA NEROS, TIERRA SAPONARIA; — portugais, TERRA, GREDA DE PIZOEIRA, TERRA DE SAPONACEA; — italien, TERRA, DI GUALCHIERA, DAI PURGATORI, TERRA DA CAVAR MACCHIE.

La **cimolie,** qu'on nomme aussi *terre savonneuse, argile à*

foulon, cimolite ou *terre cimolienne*, fut découverte dans une des îles de Crête, appelée Cimolie. Pline en distinguait de deux sortes : l'une blanche et l'autre grise. Les anciens employaient l'une et l'autre à la médecine et au blanchîment des étoffes; elles ont été depuis assimilées à la terre de pipe, et leur usage a été abandonné par la facilité que l'on a de se procurer cette dernière qui se trouve abondamment dans le département de la Seine-Inférieure.

Cette terre est une espèce d'argile compacte et tenace, gluante au toucher quand elle est imprégnée d'humidité. Elle sert à enlever les taches d'huiles, et l'on en forme, à cet effet, des petites tablettes, ou pierres à détacher. On en forme aussi des poteries, des tuiles, des briques, et elle remplace l'argile à fouler les étoffes, désignée sous le nom de *terre à foulon*.

CINABRE.

Latin, CINNABARI ; — anglais, CINNABAR, VERMELLION ; — allemand, ZINNOBER ; — espagnol, CINABRIO ; — portugais, CINABRIO, VERMELHAO ; — italien, CINAPRIO, CINAPRO, CINABRO.

CINABRE NATUREL.
— ARTIFICIEL.
CINABRE D'ANTIMOINE.

Le **cinabre**, qu'on nomme aussi *vermillon, carmin minéral* ou *sulfure rouge de mercure*, est le produit d'une combinaison du mercure avec le soufre. On distingue deux espèces de cinabre : l'un naturel et l'autre artificiel.

Le **cinabre naturel** a pour gangue le quartz, l'argile, la terre calcaire, le spath pesant, même le charbon. La mine que les allemands appellent brandertz, a pour gangue une matière bitumineuse qui brûle parfaitement, mais elle ne fournit que 3 kilogr. de mercure par quintal.

Le cinabre naturel se trouve en masses compactes qui varient depuis le rouge pâle jusqu'au rouge foncé et noirâtre, ou bien encore, en cristaux transparents de la couleur du rubis, souvent même en écailles ou en lames feuilletées. Dans ces divers états, on lui donne le nom de vermillon natif. On le rencontre en assez grande abondance dans le Palatinat, la Hongrie, le Frioul, à Almaden en Espagne, à Guamaga dans l'Amérique méridio-

nale et dans le Pérou. Le département du Calvados en possède une mine de très-peu d'importance.

On retire du cinabre naturel le mercure ou vif argent, qu'on nomme aussi mercure coulant. (Voyez MERCURE).

Le **cinabre artificiel**, soit vermillon, carmin ou sulfure rouge de mercure, s'obtient en associant trois parties de mercure coulant à une partie de soufre. Pour cela, on commence par faire liquéfier le soufre auquel on ajoute ensuite le mercure; après l'avoir laissé s'enflammer quelques instants, on l'éteint et on pulvérise le tout. Ce mélange, devenu d'une couleur violette, est alors introduit dans de grands matras que l'on remplit jusqu'au tiers de leur capacité, et que l'on place sur un bain de sable. On entretient le feu graduellement jusqu'à ce que le four soit rouge, et que le sulfure se sublime en aiguilles d'un rouge brun appliquées les unes sur les autres.

La forme des pains de cinabre est ordinairement semi-orbiculaire, quelquefois carrée, ce qui dépend de la configuration des vaisseaux sublimatoires que l'on casse pour les en détacher. Ce cinabre, mis en poudre très-fine, est d'une couleur extrêmement riche, qu'on lave et qu'on fait sécher, pour la renforcer de nouveau. C'est en cet état qu'il prend le nom de vermillon. (Voyez ce mot),

Cinabre d'antimoine. (Voyez SULFURE D'ANTIMOINE).

CINCHONA, nom générique des arbres ou arbustes dont l'écorce peut être employée comme *quinquina*. (Voyez ce mot).

CINCHONINE ou **CHINCHONIN.** M. Ducan, d'Edimbourg, est le premier qui obtint du quinquina une substance cristalline, qu'il nomma *cinchonine;* Gomez la décrivit ensuite sous le nom de *cinchonin*, et MM. Labillardière, Pelletier et Caventou complétèrent ces travaux en constatant la propriété alcaline de cette substance et son analogie avec la morphine.

On obtient la cinchonine en faisant bouillir le quinquina gris, réduit en poudre, dans de l'acide hydro-chlorique étendu. On filtre la liqueur et on la soumet à l'ébullition, en y ajoutant un excès de chaux délitée; après avoir filtré de nouveau, le dépôt, une fois bien lavé, est traité par l'alcool bouillant; puis on fait évaporer et cristalliser. Si la cinchonine est colorée, on en forme

un sel que l'on purifie par le charbon animal et dont on extrait ensuite la base.

M. Bailly a prouvé, dans la séance du 18 octobre 1825, à l'Académie royale de médecine, que le sulfate de cinchonine arrête les fièvres aigües et périodiques, lorsqu'il est pris à la dose de 20 à 30 milligr. par jour, et qu'il est moins irritant que le sulfate de quinine.

La cinchonine pure, est blanche et d'une saveur amère qui, peu sensible d'abord, se développe au bout d'un certain temps.

CINNAMOME. (Voyez CANNELLE).

CIPIPA. (Voyez FÉCULE DE MANIOC, MOUSSACHE).

CIRAGE.

Latin, ARTIS; — anglais, SOHE, BLACKING, CAKES, ORBALS; — allemand, SCHUHSCHWARZE; — espagnol, CEROTE, TINTA DE ZAPATOS, ENBOLAS; — portugais, TINTA DE ZAPATOS ENBOLAS; — italien, NEGRO FUMO DA ANNARGRARE, DA LUSTARE LE SCARPE.

Le **cirage** comprend toutes les compositions anciennes et modernes qui servent à noircir la chaussure et les harnais.

Celui dont on a fait long-temps usage en France se composait de blancs d'œufs battus avec de l'eau, auxquels on ajoutait du noir de fumée, ainsi qu'un peu de sucre et de gomme pour le rendre brillant. On l'appliquait ainsi avec un pinceau et il suffisait de le laisser sécher. Mais son peu de solidité l'a fait totalement tomber en discrédit, et il est aujourd'hui remplacé généralement par le cirage anglais, qui se prépare avec du noir de fumée ou du noir animal, de l'acide sulfurique, de la mélasse, de la gomme et un peu d'huile, le tout dans des proportions que chaque fabricant se réserve d'établir. — Ce cirage est devenu, en Angleterre et en France, une branche de commerce très-étendue.

Avant d'acheter du cirage, il est prudent de l'essayer en l'appliquant sur du cuir encore humide et en le frottant avec une brosse. On rebutera celui qui serait long à présenter une belle couleur noire et un poli brillant, de même que celui qui serait de nature à blanchir en séchant avant d'avoir reçu le coup de brosse. Cette défectuosité est d'autant plus à redouter, qu'elle dénote une trop forte quantité d'acide sulfurique qui altère le cuir, le racornit et finit par le brûler.

CIRCÉE ou *herbe de Saint-Étienne*. (Voyez ce dernier mot).

CIRE.

Latin, CERA CITRINA; — anglais, WAX, BEES WAX; — allemand, WAKS; — espagnol, portugais, italien, CERA; — hollandais, WASCK; — suédois, VAX; — russe, polonais, WOSK.

CIRE JAUNE DES GRANDES LANDES.	CIRE JAUNE DE L'INDE.
— DE BRETAGNE.	— DU SÉNÉGAL.
— DE CONSTANTINOPLE.	— DE LA LOUISIANE.
— DE SMYRNE.	— BLANCHE.
— DE TRIESTE.	— VÉGÉTALE.
— DES PETITES LANDES.	— DE GALLÉ.
— DU MÉDOC.	— DE LA LOUISIANE (végétale).
— DE CORSE.	— A CACHETER.
— DES ÉTATS-UNIS.	— A CACHETER LES BOUTEILLES.
— DE HAMBOURG.	— A SCELLER.
— DE RUSSIE.	— DE DÉCORS.
— D'ORLÉANS.	— D'OREILLES.

La **cire** est une substance de nature végétale, ramassée dans le calice des fleurs par les abeilles voyageuses, en se roulant sous la poussière des étamines, qui s'attache aux parties postérieures de leur corps garnies de rugosités. C'est cette poussière qu'elles détachent avec leurs pattes de devant, armées de petites brosses, pour l'empiler dans deux espèces de réservoirs, placés à leurs pattes de derrière, et dont chacun peut contenir la valeur d'une lentille. Cette charge rend leur vol pesant jusques à la ruche, où les mulets viennent au-devant d'elles pour s'emparer de leurs produits qu'ils avalent instantanément. Leur estomac devient alors le laboratoire où cette matière se convertit en vraie cire; cette élaboration opérée, chaque abeille la dégorge, la pétrit et en construit des gâteaux présentant un assemblage de cellules de forme régulière et exagone. Ce sont ces gâteaux, alvéoles ou rayons, qui produisent la cire après qu'on en a séparé le miel contenu dans chaque cellule. — Du reste, cette origine a été contestée, en 1768, par Bonnet, qui prétendit que la cire était secrétée par l'abeille, non dans son estomac, mais bien par des anneaux placés sous son ventre. Hunster, en 1791, avança de

même que le pollen, ou poussière prolifique des fleurs, était inutile à la production de la cire. Sans nous arrêter à aucune de ces opinions, nous dirons que la cire, telle qu'elle nous est donnée par les mouches à miel, a des caractères particuliers qui la distinguent des corps huileux et adipeux.

Lorsque la cire est très-pure, elle n'a ni odeur, ni saveur sensible. Quand elle n'a encore subi qu'une simple liquéfaction, son arome participe du miel qu'elle peut avoir retenu. Soumise à l'action de l'eau bouillante, elle ne communique à celle-ci aucun principe particulier; l'alcool ne la dissout point; il lui donne au contraire une solidité telle, qu'elle devient friable au point de pouvoir être réduite en poudre. Les acides concentrés la brûlent; les alcalis forment avec elle un savon. C'est cette dernière propriété qui a donné aux peintres d'impression l'idée des encaustiques.

Les mois de septembre et d'octobre sont ceux où l'on récolte la cire. Cette opération se fait en chassant les abeilles de la ruche que l'on veut dépouiller, et en plaçant au-dessus, pour les recevoir, une loge nommée *bournac* dans les départements de la Gironde et des Landes; on prend tous les rayons ou brèches qui forment les cellules, et on les expose au soleil sur des claies. Le miel qui en découle est reçu dans des vases placés au-dessous. Quand ces gâteaux ont été retournés plusieurs fois, on les brise, et on les introduit dans des sacs de toile claire, que l'on soumet à une assez forte pression, pour en extraire de nouveau le miel restant. Ce marc est ensuite jeté avec la cire dans un vase rempli d'eau bouillante, que l'on tient en fusion quelques instants, pour donner le temps aux impuretés de se déposer. La cire, une fois refroidie, est alors formée de deux parties bien distinctes : la supérieure et l'inférieure. Cette dernière est mise de côté pour être épurée, en renouvelant la fusion dans l'eau, comme nous l'avons déjà indiqué.

La cire, ainsi coulée et mise en pain, est plus ou moins jaune, suivant la localité de production. On devra donner la préférence à celle qui aura une nuance d'un jaune clair bien prononcé, sans mélange de ces couleurs grises, rouges ou brunes, qui sont dues souvent aux corps étrangers qui y dominent. Elle devra en outre donner une odeur franche et aromatique, une saveur douce, plus

ou moins agréable, sans goût de suif ni de résine, tenir peu ou point aux dents et se casser avec facilité; la cire tenace est ordinairemeut terne, grasse au toucher et d'une structurc grenelée, tandis qu'au contraire, celle qui se rompt facilement est sèche et d'un ensemble aussi uni que brillant.

Le commerce de la cire a pris en France un développement important, qui rend essentiel la connaissance des lieux de sa fabrication, à cause de son plus ou moins de rendement au blanchissage. C'est ce que nous allons tâcher de démontrer.

La cire récoltée dans les grandes landes qui séparent Bordeaux de Bayonne, et surtout celle qui est nommée *toison*, n'a de rivales pour la production du blanc-fleur, que celles de Constantinople et de Smyrne. La foire tenue chaque année à Bordeaux, le 16 mai, jour de la Saint-Fort, réunit la récolte d'une centaine de kilomètres d'étendue. Ces cires sont sèches, brillantes, d'une pureté parfaite, d'un jaune plus ou moins clair, d'un grain fin, d'une odeur balsamique et d'une cassure excessivement nette. Aussi sont-elles recherchées pour le blanchissage et servent-elles de régulateur pour les prix des cires de toute provenance. Ordinairement, elles circulent en pains de forme beaucoup plus évasée dans le haut que dans le bas, et dont le poids varie suivant la grandeur des moules. Elle est toujours exempte de pied, c'est-à-dire dégagée de matières hétérogènes.

La **cire jaune de Bretagne** est connue par expérience pour donner un blanc de première fleur, quoique sa couleur jaune foncée puisse faire supposer le contraire. Son odeur se rapproche de celle du miel commun, et en général la partie basse de ses pains est couverte d'un pied plus ou moins considérable, ce qui procure des déchets majeurs au blanchiment; aussi sa valeur n'approche-t-elle pas de celle de la cire des grandes Landes.

La **cire jaune de Constantinople** a la propriété de blanchir plus promptement et de donner une première fleur moins belle peut-être, mais, en revanche, plus diaphane. Elle est exempte de pied.

La **cire de Smyrne** est en tout semblable à la précédente.

La **cire de Trieste,** comme celle que nous fournit presque tout le Levant, donne, elle aussi, des blanchîments de pre-

mière fleur, et est assez ordinairement transparente. Elle nous arrive en pains de diverses formes.

La **cire des petites Landes** qui séparent Bordeaux de La Teste, figure dans cette première ville avec la cire des grandes Landes. Lors de la foire du 16 mai de chaque année, son prix est toujours moindre, à cause de ce qu'elle ne produit au blanchîment qu'un premier blanc. Sa couleur est belle ; sa consistance, sa pureté et son odeur laissent peu à désirer. La forme de ses pains est absolument la même que celle des grandes Landes.

La **cire du Médoc** offre les mêmes aspects que la précédente.

La **cire de Corse** donne au blanchîment un premier blanc qui est moins brillant que celui du Médoc, mais qui a sur lui l'avantage d'être plus diaphane.

La **cire des États-Unis** varie, dans ses couleurs, depuis le jaune tendre et le jaune foncé jusqu'au brun, au blanc et au vert. Les grandes quantités qui nous parviennent ont presque toujours des pieds plus ou moins épais, avec une apparence très-sale. Elle est néanmoins susceptible de fournir un bon premier blanc, mais son déchet est toujours assez considérable. Ses pains sont de très-petites dimensions.

L'emballage le plus ordinaire de cette cire est en barils de cent kilogr., pour lesquels on accorde la tare nette.

La **cire de Hambourg** présente des couleurs très-variées en jaune vif et jaune tendre ; l'odeur en est aromatique et agréable. Elle est assez pure et rarement chargée de pied. Elle donne aussi un blanchîment en premier blanc et de très-bons résultats.

La **cire de Russie** est également assez pure ; sa couleur est d'un jaune tendre et son odeur légèrement aromatique. Elle est susceptible de donner un premier et un second blanc. Les formes de ses pains diffèrent beaucoup entre elles ; leur poids est de 20 à 50 kilogr. ; on les réunit pour en former des balles de 100 à 200 kilogr.

La **cire d'Orléans** donne au blanchîment un premier et un second blanc. Elle a toute l'apparence de la cire de Bretagne sans en avoir les qualités, car on la réserve pour le frottage des

parquets et des meubles. Ses pains, du poids de 2 à 3 kilogr., ont la forme de briques de savon.

La **cire de l'Inde** nous arrive en pains de toutes formes. Sa couleur est d'un gris plus ou moins sale et rembruni; elle est très-sèche, très-cassante; son impureté la fait rejeter pour le blanchîment.

La **cire du Sénégal** est presque toujours d'une couleur brun foncé presque noir et d'une odeur forte et désagréable. Elle est très-grasse et difficile à rompre. Quoiqu'elle ne soit guère employée pour le blanchîment, si par extraordinaire on parvient à lui faire prendre une nuance blanche, elle conserve toujours une teinte roussâtre qui l'empêche d'entrer dans la fabrication de la bougie de table. On la réserve pour la composition des encaustiques destinés à lustrer les meubles des appartements et pour celle des mastics à cacheter les bouteilles.

Depuis 1835 cependant, nous recevons du Sénégal, en petite quantité, de la cire dite de Gambie, qui présente moins de ténacité au blanchîment.

La **cire de la Louisiane** est moins rembrunie que la précédente, mais elle n'en est pas meilleure pour le blanchîment, à cause de son impureté. Elle est le plus souvent mélangée de cire végétale et ne peut guère s'utiliser qu'au frottage et dans la pharmacie, pour une infinité d'emplâtres et d'onguents.

La couleur ordinairement jaune de la cire, son odeur et son onctuosité sont attribuées à des corps tout-à-fait étrangers, provenant des principes colorants et aromatiques des fleurs élaborées par l'abeille. Imbu de cette vérité, on a cherché les moyens de la dégager de toutes ses imperfections, et l'on y est parvenu en la fondant à une chaleur bien ménagée et en la faisant couler en rubans sur un grand cylindre placé horizontalement dans l'eau et tournant sur son axe. On la transporte ensuite sur des châssis garnis de toile exposés dans des prés à un pied de leur niveau, et on la laisse à toutes les intempéries jusqu'à ce qu'elle ait pris une teinte blanche; si le temps est trop sec, on a soin de l'arroser d'intervalles en intervalles jusqu'à parfaite blancheur. En cet état, on la retire de dessus le châssis, on la fait fondre avec une très-forte quantité de suif de mouton, et on la

coule, soit en plaque, soit en grain, pour en former, au gré du commerce, de la bougie ou des cierges.

La chimie a reconnu dans la cire deux substances bien distinctes, la *cérine* et la *myricine*, sur lesquelles le docteur John a fourni quelques détails assez incomplets. Depuis, MM. Félix Bandet et Boissonot ont analysé de nouveau ces deux substances, en leur assignant à chacune des propriétés particulières. (Voyez CÉRINE et MYRICINE).

La **cire blanche** s'emploie dans toutes les pommades, emplâtres et onguents; elle est la base des cérats. Les modeleurs et les fabricants de cierges en font une immense consommation; on reconnaît facilement les adjonctions de suif faites par quelques fabricants de mauvaise foi, en versant une goutte de cire fondue sur une étoffe. La fraude reste évidemment constatée, si l'alcool versé sur cette cire refroidie ne l'en détache pas aussitôt par le frottement.

La **cire jaune** est quelquefois aussi allongée de fécules. Pour s'assurer de leur présence, il suffit de la faire dissoudre dans de l'huile de térébenthine; les fécules ne tardent pas à s'amasser à nu au fond du vase, et l'on peut, de cette sorte, apprécier au juste l'importance du préjudice.

La **cire végétale** est un produit analogue à la cire des abeilles, que l'on extrait de plusieurs arbres très-répandus dans les États-Unis de l'Amérique septentrionale et sur les Cordilières. Les plus connus sont le *myricæ cerifera* de Linné et le *céroxylan andicola* de Humbolt et Bonplan.

Le premier porte des fruits qui sont totalement recouverts d'une cire blanche de première fleur, dont ils peuvent fournir le quart de leur poids. Pour cela, on les fait bouillir dans l'eau, en ayant soin de bien les remuer, et lorsque la cire est venue en forme de croûte à la superficie, on l'enlève avec des écumoires et on l'étend afin de faire évaporer le liquide qu'elle aurait pu retenir. La couleur verte qu'elle acquiert dans l'état de sécheresse lui est enlevée par l'éther ou le noir animal, et l'on en prépare une bougie dont l'éclairage est très-agréable.

Cet arbre, d'après les *Annales de la Chimie*, tome XLIV, page 140, paraîtrait pouvoir s'acclimater en France, si le gouvernement était disposé à en favoriser la culture.

La **cire de galé** est une cire végétale, verte, retirée du fruit d'un arbre qui croît en Chine.

La **cire végétale de la Louisiane** est retirée du *myrica* dont nous venons de parler. Sa connaissance date de 1678, sous le règne de Louis-le-Grand, grâce aux recherches de Robert, chevalier de la Sale, gouverneur du fort de Fontenay, au Mississipi. Cette cire est également connue sous le nom de *cire de myrica, beurre de galé* ou *galame,* ou *cire de galé.*

Les cires se vendent partout au poids net.

CIRE A CACHETER.

Latin, SIGNATORIA; — anglais, SEALING WAX; — allemand, SIEGELLACK; — espagnol, LACRE; — italien, CERA LACCA, CERA DI SPAGNA; — russe, SURGUTSK.

La **cire à cacheter** est une combinaison de substances résineuses et de diverses matières colorantes; elle est solide à la température ordinaire, et inflammable au feu; elle sert à sceller les lettres ou tout autre objet que l'on veut soustraire aux regards. La bonne cire à cacheter doit adhérer fortement, s'enflammer aussitôt sans répandre de fumée épaisse et ne presque pas charbonner. Les Indiens en furent les premiers fabricants et Venise le premier entrepôt. Les Portugais et les Espagnols en firent un très-grand commerce avec cette ville, et l'introduisirent en France où elle fut long-temps connue sous le nom de *cire d'Espagne*.

Plus la cire à cacheter contient de gomme laque, meilleure elle est. Au contraire, les cires communes sont celles qui renferment beaucoup plus de résine, et qui, pour cela, se charbonnent facilement en brûlant.

La **cire à cacheter les bouteilles** est due à un mélange de galipot, de suif, de cire et de matières colorantes; soit le carmin pour le rouge fin, l'ocre rouge ou oxyde de fer pour le rouge commun, le noir de fumée pour le noir, et les cendres vertes ou bleues pour ces deux autres couleurs.

La **cire à sceller** qu'emploient les juges-de-paix pour poser les scellés, est une substance molle qui se compose de térébenthine, de cire et de cinabre ou vermillon. Pour s'en servir, il suffit de la ramollir entre les doigts et de l'appliquer sur le pa-

pier ou sur le ruban, en la comprimant avec force; on peut être sûr alors qu'elle gardera l'empreinte du cachet qu'on y aura posé.

La **cire à décors** est une composition semblable à la cire à sceller; mais à la place du vermillon, c'est du verdet ou vert-de-gris en poudre qu'on y introduit. Elle sert à fixer sur les plateaux des figures en biscuits et autres ornements.

La **cire de l'oreille**, qu'on nomme aussi *cérumen des oreilles,* est une matière excrétoire retirée de l'oreille humaine. M. Vauquelin la divise en trois substances : 1° en huile graisseuse analogue à l'huile concrescible de la bile; 2° en un mucilage animal albumineux; 3° en une substance colorante qui se rapproche de celle qui fait partie de la bile, et, par sa saveur amère et par son adhérence, de la matière grasse.

La cire de l'oreille a été reconnue résolutive et efficace pour hâter les panaris à atteindre leur maturité.

CIRON. Le ciron est un insecte rond et blanc qui n'a que des palpes ou antennules au lieu d'antennes; il est si petit qu'il est presque imperceptible à l'œil; il s'engendre sous la peau et y cause, en la rongeant, des démangeaisons avec purits. Il paraîtrait même, d'après quelques modernes, que la gale serait occasionnée par la présence de cet insecte qu'ils nomment *acarus.* Ce qu'il y a de certain, c'est qu'on le trouve dans les boutons qui se manifestent sur les galeux.

CISTE.

Latin, CISTUS LADANIFERUS ; — anglais, ROCK-ROSE ; — allemand, CISTENROESLEIN; — espagnol, XERA, ESTEPA.

Le **ciste** est un arbrisseau de la *Polyandrie monogynie* de Linné, qui croît en Espagne et sur les montagnes de la Lusitanie. Ses feuilles exsudent un suc résineux auquel on adonné le nom de labdanum. (Voyez ce mot).

La botanique distingue dix-huit espèces de cistes, pour la connaissance desquels nous renvoyons nos lecteurs aux ouvrages spéciaux.

CYSTINÉES, petite famille de plantes qui se confond avec le genre *cistus* de Linné, et sur lesquelles on recueille aussi le labdanum.

CITISE. (Voyez CYTISE).

CITRATES, combinaisons de l'acide citrique avec les bases salifiables. On les divise en deux classes : les solubles et les insolubles. Les premiers se subliment directement et les autres par double décomposition. On se sert en pharmacie du citrate de chaux pour obtenir l'acide citrique. (Voyez ACIDE CITRIQUE).

CITRON.

Latin, CITREUM LIMONIA; — anglais, CITRON-TREE, LEMONS; — allemand, ZITRONENBAUM, LIMONEN, CITRONEN; — espagnol, LIMONES, LIMOES; — portugais, LIMUNII; — italien, CEDERNO, CEDRO, LIMONI; — hollandais, LIMONEN, CITRONEN; — danois, LIMONER, CITRONER; — polonais, russe, LIMONII.

Le **citron** est le fruit du citronnier, petit arbre de la *polyadelphie icosandrie* de Linné, originaire des Indes-Orientales et propagé par les Musulmans dans l'Asie mineure, sur les bords de la Méditerranée et en Italie au siècle de Virgile et de Pline.

Le vrai citron est d'une couleur jaune claire et d'une forme ovale ou presque ronde, mamelonnée à ses extrémités. Son écorce extérieure est mince et présente une infinité de pores qui rendent une huile volatile à la seule pression de la main. L'écorce intérieure est blanche, spongieuse, coriace, adhérant fortement à l'épiderme. Il se compose de dix loges environ, renfermant chacune un grand nombre de cellules oblongues, chargées d'un suc fort acide et d'un goût agréable, auquel on accorde des propriétés rafraîchissantes. Aussi l'emploie-t-on très-fréquemment dans une infinité de préparations culinaires, en France, en Italie, en Espagne et généralement dans toutes les Amériques, où on le fait entrer comme condiment dans un grand nombre de sauces. On en forme également des limonades pour apaiser la soif, et il concourt puissamment à la perfection du punch.

Le suc du citron est encore la base fondamentale de l'acide citrique, si utile aux détacheurs pour enlever les marques de rouille sur les tissus. Il sert à ramener les couleurs rouges que donne le safranum ou carthame, et les maroquiniers en obtiennent, en le combinant avec une solution d'étain et de cochenille,

une belle couleur écarlate pour leurs cuirs; il est quelquefois employé par les soieristes.

On doit choisir les citrons les plus lourds, d'une grosseur médiocre, d'une forme ovoïde, d'une odeur aussi franche qu'agréable, d'une belle couleur jaune serin et exempts de taches et d'humidité extérieure.

Ils nous parviennent ordinairement en caisses du poids de cinquante-cinq kilogr., contenant 500 citrons enveloppés chacun dans du papier. Ils se vendent à la caisse ou au cent de compte.

La peau ou zeste du citron fournit à la distillation une huile volatile d'une odeur très-suave, que l'on emploie comme parfum et dont on se sert pour enlever les taches de graisse sur les tissus et les étoffes de soie.

Les graines de ce fruit sont dures, blanches, oblongues et d'une saveur amère; elles sont anthelmintiques et entrent dans la composition de la poudre contre les vers.

CITRONNELLE. (Voyez AURONE et MÉLISSE).

CITRONNELLE-MÉLISSE. (Voyez MÉLISSE).

CITRONNIER. (Voyez BOIS DE CITRONNIER).

CITROUILLE.

Latin, CUCURBITA PEPO; — anglais, CITRUL, GREATER ROUND GOURD, PUMPION, PUMPKIN; — allemand, MANDELKUERBIS, PFEBENKUER, MELONE — espagnol, CALABAZA, MELON, TOFANERA — portugais, ABOBARA, ABOBORA, CABAZA; — italien, ZUCCA; — hollandais, POMPOEN; — suédois, POMPA — polonais, DYNIA, BANIA.

CITROUILLE MAJEURE.	CITROUILLE PATISSON.
— MUSQUÉE.	— BONNET DE PRÊTRE.
— MAMELONNÉE,	— COURONNE IMPÉRIALE.
— FAUSSE ORANGE.	— CALEBASSE, GOURDE DES PÈLERINS.
— FAUSSE COLOQUINTE.	
— BARBARESQUE.	— COURGE TROMPETTE.
— GIRAUMONT.	— PASTÈQUE.

La **citrouille**, nommée vulgairement à Paris *potiron*, est le fruit d'une plante de la *Monoécie syngénésie* de Linné, qui donne des racines courtes, fibreuses et peu touffues. Ses tiges rampent au loin sur la terre; elles sont rameuses, sarmenteuses, hérissées, et garnies de vrilles. Ses feuilles sont très-amples, alternes, pé-

tiolées, arrondies en cœur, dentelées à leurs bords, un peu anguleuses, presque pubescentes et douces au toucher. Quant aux fleurs, elles sont axillaires, d'une couleur jaune pâle et soutenues par des pédoncules courts, durcis, renflés et striés à la maturité des fruits. La corolle forme un entonnoir garni intérieurement de limbes droits, divisés en cinq découpures ovales, veinées, aigües et légèrement crépues à leur contour. Il existe des variétés de citrouilles à l'infini. Nous allons décrire les principales.

La **citrouille majeure** est d'une grosseur monstrueuse, ronde, ovoïde ou allongée. Sa couleur est jaune, panachée de vert. Elle renferme, sous une écorce dure, lisse et ligneuse, une chair jaunâtre, pulpeuse et ferme, remplie d'un suc insipide au goût comme à l'odorat. Le milieu de la citrouille est divisé en trois parties qui contiennent chacune une pulpe très-spongieuse, dans laquelle se trouvent deux rangs de semences aplaties, larges et oblongues, renfermant une amande très-blanche, sous un bourrelet de couleur cendrée.

Ces semences font partie des quatre semences froides majeures, qui sont regardées avec raison comme calmantes, adoucissantes, rafraîchissantes et laxatives. On en prépare des émulsions efficaces dans les fièvres ardentes et dans les pleurésies, ainsi que dans tous les cas qui exigent une médication tonique.

La chair de cette citrouille cuite fournit un aliment aqueux et doux, dont on fait un grand usage dans certaines contrées. Elle convient aux jeunes gens et à tous les tempéraments sanguins ou bilieux, plutôt qu'aux estomacs faibles et sédentaires. Dans les pays où elle croît abondamment, on en nourrit avec avantage les animaux domestiques.

La **citrouille musquée** ou *mamelonnée* offre une chair ferme et fumée, qu'une vive saveur de musc rend d'un très-agréable emploi.

La **citrouille orange** et celle dite *fausse coloquinte* sont d'une grosseur moyenne et d'une forme sphérique. Leur chair est jaunâtre et un peu amère.

La **citrouille barbaresque** est plus volumineuse que les deux dernières. L'écorce en est aussi plus ferme, et souvent bosselée à l'extérieur. Sa chair est jaune et panachée de vert.

La **citrouille giraumont** est plus allongée que la précédente, et aplatie aux deux extrémités. L'écorce et la chair sont d'un jaune plus ou moins panaché de vert.

La **citrouille patisson** et celle dite *bonnet de prêtre* sont de même forme que la précédente. Elles sont ordinairement couronnées.

La **citrouille impériale** est ronde et aplatie à l'extrémité, vers laquelle elle présente une couronne bien dessinée.

La **citrouille calebasse,** qu'on nomme aussi *gourde des pélerins,* a ses feuilles langumineuses, ses fleurs blanches, très-évasées, et ses fruits en forme de bouteillons étranglés vers le milieu.

La **citrouille trompette** et la *citrouille massue d'Hercule* offrent des fruits très-allongés et des formes analogues à leurs surnoms.

La **citrouille pastèque** se distingue par des feuilles plus profondément découpées et par des fruits lisses, ovales ou orbiculaires. Celle dont la chair est rouge ou blanche, avec une saveur fondante, porte le nom de *melon d'eau.* Cette espèce offre de nombreuses variétés.

CIVETTE.

Latin, ZIBETHUM ; — anglais, CIVET ; — allemand, ZIBETH, ZIBETHKOTZ ; — espagnol, ALGALIA — portugais, ALGALIA, ALMISCAR ; — italien, ZIBETTO ; — danois, ZIBET ; — suédois, ZIBET ; — polonais, ZYBET ; — russe, ZIBET.

La **civette** est une matière extrêmement odorante, d'une consistance onctueuse et d'une couleur jaunâtre qui brunit en vieillissant. Elle est fournie par un animal du même nom ou chat musqué, qui a la tête d'un renard sur le corps d'un chat, et des yeux extrêmement brillants qui lui permettent de chasser la nuit les oiseaux et les quadrupèdes dont il fait sa nourriture. Sa couleur est d'un gris foncé, mélangé de bandes et de taches noirâtres. Il est originaire de l'Afrique, où on le renferme dans des cages étroites afin de lui enlever le parfum qu'il porte au-dessous de l'anus. C'est dans un petit sac, entre deux poches à parois glanduleuses, que se trouve contenue cette liqueur à laquelle un séjour prolongé finit par donner la solidité de la pommade. On la

recueille, en imposant à l'animal une position solide dans sa cage et en introduisant une petite cuiller dans ladite cavité. La civette est aussitôt renfermée dans des vases hermétiquement bouchés. On doit donner la préférence à la plus consistante comme à la plus odorante.

Le zibeth est celui de tous les chats musqués qui fournit le plus de civette. Il est assez répandu dans les îles de l'archipel indien, où sa structure anatomique le fait distinguer facilement.

La civette s'emploie plutôt comme parfumerie que comme médicament, quoiqu'elle soit reconnue stimulante et anti-spasmodique.

CLAIRETTE. (Voyez LAITUE DE BREBIS).

CLAIRETTE DE LIMOUX, petit vin blanc fort agréable, préparé dans le département de l'Aude.

CLAVAIRE (*clavaria*), espèce de champignon qui ressemble à une massue. On le trouve communément dans les haies et dans les buissons, en France et dans les climats tempérés. Selon Linné, qui l'a désigné sous le nom de *clavaria corralloïde*, ses ramifications sont courtes, serrées les unes contre les autres et très-allongées ; sa couleur est d'un rose jaunâtre ; sa chair est blanche, cassante et coriace, mais de bonne digestion quand il n'est pas trop sec. Il présente quelquefois des ramifications comme le corail.

CLÉMATITE.

Latin, CLEMATIS VITALBA ; — anglais, CLEMATIS VIRGIN'S BOWER; — espagnol, CLÉMATILDE.

La **CLÉMATITE**, qu'on nomme aussi *viorne* ou *herbe aux gueux*, est une plante grimpante de la *Polyandrie polyginie* de Linné, qui est très-commune dans les haies de toute l'Europe. Elle pousse comme la vigne des tiges grosses, rudes et pliantes, qui s'attachent à tout ce qui les entoure. Ses feuilles, au nombre de cinq sur un même pétiole, sont larges, alternes, crénelées comme celles du lierre ; ses fleurs naissent en grappes composées de quatre pétales, et disposées en roses blanches odorantes et en calices; le fruit chevelu et arrondi se compose de plusieurs semences barbues; la racine est poreuse et rougeâtre. Toute la plante contient un principe d'âcreté extrême; les feuilles sur-

tout, lorsqu'elles sont appliquées sur la peau, procurent une inflammation telle, qu'elles finissent par produire un ulcère. Quelques misérables ne répugnent pas d'employer ce moyen pour attirer la pitié publique; c'est ce qui lui a valu le surnom d'*herbe aux gueux*.

On se servait autrefois de la feuille et de la fleur en poudre dans les traitements syphilitiques.

Outre cette espèce de clématite, la botanique en reconnaît deux autres qui sont : la clématite droite *(clematis recta)* et la clématite des jardins *(clematis flammula);* la première jouit des mêmes propriétés que la *clematis vitalba;* quant à la seconde, sa fleur est blanche, petite, très-multipliée, et d'une odeur agréable assez semblable à celle de l'amande amère et du laurier-cerise.

CLINQUANTS.

Latin, AURICHALCUM; — anglais, LEAFBRASS, ORSEDEW TINSEL; — allemand, FLITTERGOLD; — espagnol, OROPEL; — portugais, OUROPEL, OUROPIMENTO, OURO FALSO; — italien, ORPELLO, CANTERETTO, ORO CANTARINO, ORO TREMOLANTE.

Le **clinquant**, qu'on nomme aussi *oripeau*, est un cuivre jaune ou laiton battu réduit en lames très-minces dorées ou non, à l'usage des brodeurs et des passementiers. On en fabrique aussi en verre. (Voyez AVENTURINE).

CLOCHETTE DES BOIS. (Voyez NARCISSE).

CLOPORTE.

Latin, ASELLI, ONISCUS ASELLUS; — anglais, ASSOREE-BUNDSLATOR, CHESLIP, WOOD-LOUSE; — allemand, ASSEL, ASSELWURM, KELLERWURM, KELLERS CHABE, KELLERASSEL, KELLERESSEL, MAUERASSEL; — espagnol, CUCARACHA, MILLEPEDES; — portugais, PORQUINHO DE SANTO ANTAO, PORCELIO, BICHO DE CONTA, CENTOPEA; — italien, CENTOGAMBE, PORCELLINI,

Le **cloporte**, qu'on nomme aussi *mille pieds, porcelet de saint Antoine, scolopandre*, est un insecte classé parmi les crustacés aptères, c'est-à-dire sans aîles, aux yeux sessilles et non pédiculés. On en distingue de plusieurs espèces : les plus connus sont les cloportes domestiques et les cloportes sauvages.

Les premiers se trouvent dans les habitations humides et sal-

pétrées, ainsi que dans les fentes des pierres. Ils ont le corps formé de dix anneaux couverts de lames écailleuses; leurs pieds sont au nombre de quatorze, et leurs antennes sont coudées. Ils changent de peau plusieurs fois; leur couleur ordinaire est d'un blanc roux.

Les cloportes sauvages ont absolument la même organisation, avec une couleur d'un gris argentin. Les uns et les autres sont plats, un peu voûtés, plus longs que larges.

On choisit les plus gros et les plus récents pour les utiliser, vivants ou morts, dans le traitement de certaines maladies de la peau.

Pour bien les conserver, on les suffoque dans du vin blanc où ils se débarrassent de la terre qu'ils portent avec eux, et on les fait sécher dans une étuve.

CHLOROPHANE, produit minéral analogue à la chaux fluatée. Il est violet, très-phosphorescent, et répand une lumière verte d'émeraude, ce qui lui a valu son nom. On le rencontre en Sibérie.

CO. (Voyez FARINE CÔ).

COAK. (Voyez COKE).

COALTAR. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES).

COBALT.

Latin, COBALTUM; — anglais, COBALT, AUCH, CADMIE; — allemand, COBALD, KOBOLD, KOBOLT, MUCKENPULVER, ZINKENERZ; — espagnol, portugais, italien, COBALTO.

Le **cobalt** ou *cobolt* est un métal combustible, oxydable, cassant, d'un blanc brillant tirant un peu sur le rouge, d'un grain très-fin et très-serré. Il fut découvert, en 1733, par Brand, célèbre minéralogiste suédois, qui, traitant un jour l'oxyde de cobalt ou safre, en obtint un culot métallique présentant la couleur et les caractères extérieurs que nous venons d'énumérer.

Plus tard, en 1780, Bergman confirma la découverte de ce métal, qui a été depuis l'objet d'une foule d'expériences de la part de MM. Tassaert, Thénard, Proust et Laugiers. A ce dernier, nous devons les moyens de l'obtenir dans un état très-pur.

Il suffit de faire griller la mine pour en séparer l'arsenic, de dissoudre le résidu de la calcination dans l'acide nitrique, et de

le faire évaporer pour le délivrer de l'acide arsénieux et de l'arséniate; on fait alors passer dans le liquide tenu à l'état d'acide, autant d'acide hydro-sulfurique qu'il en faut pour en décomposer les arséniates et précipiter le cuivre, s'il en est dans la mine; on chauffe la dissolution filtrée pour chasser l'hydrogène sulfuré; on filtre et on précipite les métaux de fer, de nickel et de cobalt par le sous-carbonate de soude; on traite les carbonates obtenus par l'acide oxalique; l'oxyde de fer s'unit à l'acide oxalique pour former un sel soluble, tandis que ce même acide forme un sel insoluble avec les oxydes de nickel et de cobalt; on met ces oxalates de cobalt et de nickel en contact avec l'ammoniaque étendu de deux parties d'eau, et ils se dissolvent; on laisse déposer l'oxalate ammoniacal de nickel, et on expose l'oxalate de cobalt à une douce température, dans un creuset brasqué mêlé à des fondants, d'où l'on retire enfin le métal sous forme de culot.

Le cobalt pur est magnétique et fusible à 130 degrés du pyrometre de Wedgwood. Il se combine alors avec l'oxygène et forme des oxydes. En ajoutant à sa dissolution dans l'acide nitro-muriatique trois parties d'eau, on obtient une encre sympathique qui s'efface en séchant et qui, à l'approche du feu, devient d'une couleur bleue, pourpre, verte ou noire.

L'oxyde de cobalt ou safre est d'une couleur cendrée; fondu avec trois parties de quartz et une de potasse, il donne un verre bleu qui, pilé, tamisé et porphyrisé sous des meules, forme le smalt. Il reste au fond du creuset une matière métallique que les Allemands nomment *spaiss*. (Voyez AZUR).

Les Allemands ont nommé la mine de cobalt en poudre *michen pulver*, ou *poudre aux mouches*. Un peu de cette composition placée dans une assiette avec un mélange d'eau et de miel, est un poison violent pour ces insectes et généralement pour tous les quadrupèdes.

COCA, *assicoca* ou *acioca*, arbrisseau du Pérou, non classé par les botanistes, qui s'élève à deux mètres environ. Sa tige est solide, jaunâtre et couverte d'une écorce verte; ses feuilles sont molles, oblongues, arrondies à leurs sommités, unies sur leurs bords, d'un vert foncé en dessus et pâles en dessous; ses fleurs

sont petites et jaunâtres, son fruit est disposé en grappes rouges qui noircissent lorsqu'il atteint à sa maturité.

Il se cultive avec soin au Pérou, dont les habitants font de ses produits une de leurs principales nourritures. Avant la conquête de ce pays, ils se servaient de ses graines en guise de monnaie.

On ramasse avec soin les feuilles du coca qu'on renferme, une fois séchées, dans des sacs de toile recouverts de cuir, afin d'en conserver la couleur et l'odeur qui se rapprochent beaucoup de celles des feuilles du séné. On brûle ensuite les souches et les racines de ces arbrisseaux, pour en obtenir une cendre qu'on joint à un peu de chaux pour la rendre plus caustique. On en fait de petites masses qu'on tient bien renfermées.

Les Péruviens qui se mettent en campagne pour sept à huit jours, emportent avec eux trois ou quatre masses de chaux préparée, nommée *pinana*, et une livre de feuilles de coca, qui leur servent de nourriture pendant la durée de leur voyage. On voit souvent ces Indiens se soutenir dix à douze jours sans autre aliment que cette espèce de chique dont ils font leurs délices.

Les feuilles de coca forment une branche de commerce très-étendue dans le Pérou. On affirme que la cathédrale de Cusco, dont les revenus étaient immenses, n'avait cependant d'autre ressource que le dixième exigé sur ce produit.

Ces feuilles doivent être choisies entières et bien desséchées, d'une odeur suave et d'une couleur verte. Il en arrive peu en Europe.

Les emballages de cette substance se composent de sacs couverts d'un cuir fort, pour lesquels on accorde la tare réelle, sauf les conditions particulières.

COCAGNE.

Latin, ISATIS; — anglais, WOAD BALLS; — allemand, WAIDKUCHEN; — espagnol, PANES DE GLASTO Ó DE PASTEL, PASTEL EN PASTA; — portugais, COCANHA, PEQUENO PAO DE HERBA PASTEL; — italien, GUADO IN PANI.

PASTEL DE 1re RÉCOLTE.	PASTEL PRÉPARÉ.
— DE 2e RÉCOLTE.	— VIEUX.
— DE 3e RÉCOLTE.	— BOURDAIGNE.
— DE 4e RÉCOLTE.	

Le **cocagne** est un produit des feuilles du *pastel guesde*,

plante de la *tétradynamie siliculeuse* de Linné. On le désigne souvent sous le nom de *vouede*. Cette plante croît naturellement dans les lieux arides de l'Europe, sur les bords de la mer Baltique, de l'Océan, et principalement dans les départements du Tarn et de la Haute-Garonne. Sa racine dure et pivotante porte une tige droite, lisse, haute d'un mètre environ et rameuse dans sa partie supérieure. Ses feuilles sont glauques, radicales, pétiolées, sessiles et prolongées à leur base en deux oreillettes ; ses fleurs sont très-nombreuses, petites, jaunes, supportées par des pédicules filiformes et disposés en une panicule très-garnie. Ses silicules sont pendantes, glabres, amincies à la base et spatulées ; elles sont en outre trois fois plus longues que larges et noircissent à leur maturité. Les variétés de cette plante n'offrent entre-elles que fort peu de différence.

Le pastel qui en résulte prend naissance de deux graines jaune et violette que l'on sème aux mois de février et de mars. Ses feuilles parviennent à leur maturité vers la fin de juin alors qu'elles s'affaissent et commencent à jaunir. On les cueille en les prenant très-près de terre et en les tordant. Cette première récolte est la meilleure. La seconde se fait en juillet, la troisième en août et la quatrième en septembre ; à cette époque on abandonne la plante, qui pousse jusqu'à la hauteur de 1 à 2 mètres et donne une graine qui n'est plus bonne à ramasser qu'au mois de juin suivant.

Chaque récolte de pastel s'effectue par un beau temps et après que le soleil a pu réchauffer la plante. On s'empresse de porter les feuilles dans des usines où elles sont lavées, purgées de leurs impuretés et disposées en masses de trois à quatre quintaux que l'on passe au moulin pour éviter qu'elles ne fermentent en se décomposant. On presse la pâte qui en résulte, avec les pieds et les mains; on l'entasse à l'air libre, on la bat, on l'unit avec des pelles. Les masses formées se nomment *pastel en pile*. Quand il a fermenté pendant quinze jours, on broie la matière entre les mains et on forme de petits pains de 6 à 10 décag. nommés *pastel en coque* ou *coccigrue*.

Le meilleur provient de la graine bleue qui donne une feuille lisse; la graine jaune, au contraire, porte des feuilles velues où

s'attachent plus facilement des corps étrangers, ce qui donne au commerce des pastels terreux.

Les fabricants les désignent par première, seconde, troisième et quatrième récolte. La première est d'un beau vert foncé, pure, d'une cassure grossière, d'une odeur agréable et susceptible d'acquérir par le frottement une teinte violette plus ou moins sensible.

La seconde récolte est moins foncée ; la troisième et la quatrième n'offrent qu'un vert déclinant, tirant un peu sur le jaune.

On doit préférer le pastel à pétioles formés, lourds, d'une odeur agréable, bien verts et exempts d'impuretés.

Le **pastel préparé** est un pastel-cocagne écrasé avec des masses en bois, humectées d'eau croupie. Bien remué et bien mêlé, on lui fait subir cette manipulation quarante fois pendant quatre mois. Au bout de ce temps, on l'emballe pour l'exporter en Hollande.

Le **pastel vieux** se reconnaît à la sécheresse de ses pains noirs et ridés à leur superficie ; cependant si sa préparation a été soignée, eût-il dix ans de magasin, il est infiniment supérieur au pastel nouveau pour l'abondance des parties colorantes.

Le **pastel bourdaigne,** qui provient de la graine jaune, donne autant de teinture que celui de la graine bleue. Ce sont ses impuretés qui lui donnent une valeur moindre.

Vers le quinzième siècle, l'indigo étant très-cher, on le mêlait à parties égales au pastel, la consommation du cocagne étant alors très-importante ; aujourd'hui, la découverte du nouveau monde nous a fait abandonner complètement la culture de cette plante : l'Allemagne et la Hollande sont à peu près les seuls pays qui l'utilisent encore, mais ses débouchés sont sans importance.

Sous le règne de Napoléon et sous le système continental, l'indigo devint si rare, que plusieurs industriels s'occupèrent d'en extraire du pastel ; mais le rendement en était si minime et ses prix tellement excessifs, qu'ils furent bientôt dégoûtés de leur entreprise.

Cet indigo, qui a circulé pendant quelque temps, avait la même apparence que l'indigo Guatimala.

Le cocagne circule en balles de 50 à 75 kilogr., formées d'une

toile simple, garnies de cordes à cinq ou six rangs. On n'accorde point de tare; les pastels ou cocagnes se vendent au poids brut.

Le nom de *cocagne* ou *cocaigne* fut donné aux pétales de pastel en souvenir des richesses que leur commerce procura aux pays producteurs.

COCCIGRUE, nom de la graine du fustet, à cause de sa petitesse.

COCCINILLE. (Voyez COCHENILLE).

COCHENILLE.

Latin, COCUS CACTI, COCCINILLA, COCHINILLA; — anglais, COCHINEAL; — allemand, COCHENILLE, KOSCHENILLE, SCHARLACHWURMS; — espagnol, GRANA, COCHINILLA; — portugais, COCHENILHA; — italien, COCCINIGLIA, CUCCINIGLIA; — russe, KOCHENNEL-KONSSENEL; — polonais, COCHENILHA; — hollandais, CONCHENILJE; — danois, COCHENILLE.

COCHENILLE FINE MESTÈQUE ZACATILLE.
— — — GRISE.
— — — NOIRE.
— — — ROUGE.
— — — NOIRE FACTICE.
— — — GRISE FACTICE.
— — — GRANILLE.
— — — CAMPESCHANE.
— — — TÉRÉCHALE,
— DES CANARIES.
— INDIGÈNE.
— DE POLOGNE.

Les **cochenilles** sont des insectes également connus sous le nom de *cocus du cacte*, ou *coccinéliféri*. Le mâle, qui est très-petit, n'a que des moitiés d'ailes; la femelle, deux fois plus grosse, n'a point d'ailes, mais est munie d'un bec qui manque au mâle. On en distingue diverses variétés plus haut désignées, qu'on peut diviser en trois classifications, savoir : la cochenille sylvestre, la cochenille fine et la cochenille européenne.

La **cochenille sylvestre** et la **cochenille fine** sont originaires du Mexique. Jusques en 1521, époque de l'invasion de Fernand Cortès, ces insectes précieux que l'on élevait avec

beaucoup de peine, ne paraissaient en Europe qu'en très-petit nombre. La science, qui a pris depuis un grand développement, en donne aujourd'hui au commerce des quantités surabondantes, qui ont fait descendre sa valeur de 75 à 80 p. 100 au-dessous de celle qu'elle possédait en 1799 et 1800.

En 1700, Thiéry de Menonville introduisit à Saint-Domingue quelques familles de cochenille qui donnèrent peu de produits, par la faute des habitants ou du climat.

Les mères cochenilles sylvestres et cochenilles fines (mestèques) accouchent soixante jours après leur naissance. Leurs petits ont la forme d'un œuf et sont enchaînés par l'ombilic, à la file, à un placenta. Ils forment ainsi un chapelet d'où ils tombent peu à peu en se dépouillant de leur enveloppe. Les mâles sont alors un tiers moins gros que les femelles, un peu plus allongés et couverts d'une soie plus courte et moins abondante. Ils se placent sous le ventre de leur mère en forme de petite grappe, et y restent souvent suspendus pendant huit jours, surtout dans les temps orageux. Dès que l'ombilic est désséché et rompu, ils vont chercher leur nourriture sur la plante où séjourne leur mère : c'est le premier voyage des mâles, qui après ne marchent plus qu'une seconde fois, pour faire choix de leurs femelles. Ils se fixent sur les articles et les revers du nopal, en négligeant ceux de la dernière saison et en donnant la préférence à ceux qui sont exposés à l'ouest et au sud-ouest. Ils s'y reposent en y insérant leur trompe qui est à peu près de la longueur de leur corps, moins grosse que le fil d'un ver à soie, et susceptible de se briser; si cet organe se rompt ou se détend, la cochenille meurt sans rémission.

Huit jours après l'émigration de la femelle, les soies dont les marges de son dos sont bordées, augmentent tellement de grandeur et de nombre, que la plante présente des flocons blancs ou des toisons d'un volume plus ou moins important. Ce coton est si adhérent à la plante, qu'il faut de grands efforts pour l'en détacher.

Quant au mâle, il se forme autour de sa trompe un petit fourreau cotonneux d'un tissus très-fin, cylindrique ou conique, et par lequel il paraît suspendu. Ce fourreau est une peau extérieure dans laquelle il est né, et dont il se dégage à sa parfaite

puberté, qui arrive trente jours après sa naissance. Alors, sortant à reculon de ce maillot, il paraît sous la forme d'une jolie petite mouche couleur de feu, sombre ou pourpre, avec des antennes moins longues que son corps, et deux aîles blanches abaissées horizontalement et se croisant à peine.

Dans cet état, la cochenille mâle s'élance et voltige à la hauteur de 16 centim. pour choisir une femelle. Il tourne autour d'elle et la flatte à la manière des oiseaux. L'accouplement l'épuise, et il succombe souvent à la même heure.

Trente jours après sa naissance, la femelle est en état d'être fécondée, alors qu'elle a acquis le tiers de sa grandeur ordinaire. La durée de sa gestion est d'un mois. Dès son accouchement, elle meurt : elle vit donc à peu près deux fois plus que le mâle.

Un mois après que les mâles ont fait choix de leurs femelles, on voit sortir, comme nous l'avons déjà dit, quelques petits du corps de leur mère : c'est alors le vrai moment de la récolte. On guette cet instant et on le saisit pour deux raisons très-importantes : la première, c'est que les mères étant ramassées avant leur accouchement, ont alors plus de poids et de parties colorantes ; la seconde, c'est que si on les laissait multiplier deux fois sur le nopal, leur trop grand nombre ferait périr la plante, et par suite la seconde peuplade.

La récolte de la cochenille est très-profitable et peu embarrassante. Un homme peut, dans un jour, réunir dix kilogr. de crue qui, desséchée, donne quatre kilogr. de sèche.

Elle commence au point du jour, afin d'empêcher les ennemis naturels de la cochenille de lui porter tort. Un des insectes qu'elle craint, né sur le nopal même, est la coccinelle, vulgairement appelée *petit bœuf* ou *marguerite ;* il est hémisphérique, aplati sur le ventre, convexe sur le dos et de la grosseur d'un pois ; ses aîles sont couvertes d'une cuirasse noire mouchetée d'un point jaune-orange ; les Indiens les tuent avant le lever du soleil, pendant qu'ils sont engourdis par la fraîcheur. Ils s'abattent sur les cochenilles mères pour les éventrer et leur sucer les entrailles.

Elle redoute encore une chenille d'un gris sale, grosse et longue de 3 cent. environ ; elle trame une toile légère sur l'article du nopal, et se creuse une tranchée pour arriver jusque

dans les rangs les plus épais des cochenilles ; là, elle les massacre à son aise, en leur rongeant l'abdomen et leur suçant le sang. Pour la découvrir, on sonde avec une épingle les toiles du nopal, sous lesquelles elle paraît ensanglantée. On la tue avec précaution pour la faire sécher et la vendre avec la cochenille, du suc de laquelle elle est remplie. Les couteaux dont on se sert pour la récolte sont longs de 2 décim. sur 1 de large, arrondis par le bout et d'un tranchant émoussé. On passe la lame entre l'écorce du nopal et la cochenille, et on la recueille dans des plats, des paniers ou des serviettes. On les dépose ensuite par 5 kilogr. dans un baquet de 66 cent. de largeur sur 33 de hauteur, et sur lequel on étend une toile fort grande. On divise autant que possible ces groupes d'insectes et on les recouvre d'une seconde toile assujettie par des cailloux ; on verse de l'eau bouillante pardessus pour les tuer, et on les étend, à l'abri du vent, sur des tables ou bassines en fer blanc exposées au soleil. Dix personnes peuvent préparer 100 kilogr. de cochenille en deux jours.

Quand la cochenille sylvestre est desséchée avec soin, on peut la garder des siècles entiers sans que sa partie colorante subisse la moindre altération. Elle se vend au Mexique un tiers de moins que la cochenille fine ; mais en France on ne lui donne que le quart de sa valeur.

La cochenille sylvestre doit être bien nourrie et pleine d'un beau suc rouge. L'insecte doit aussi se fondre complètement sans laisser soupçonner de corps étrangers. On s'en sert pour faire la couleur écarlate, comme de la cochenille fine, dont les couleurs sont moins foncées et d'une production plus avantageuse.

La **cochenille fine** ou **mestèque**, que les Mexicains nomment *grana fina*, est de même conformation que la cochenille sylvestre ; elle naît, croît et meurt dans les mêmes périodes, mais on ne la rencontre que dans les nopaleries et jamais dans les campagnes ; elle est plus grosse du double que la précédente, et malgré la poudre blanche dont elle est couverte, son corps s'aperçoit parfaitement. Les femelles, au moment de la récolte, sont du volume d'un pois de France un peu allongé, leur corps est aplati, le dos convexe et semé de rides trans-

versales aboutissant à l'abdomen. Elles ont six petites pattes imperceptibles, enfoncées, ainsi que leur tête, dans les rides de leur corps. Le mâle est semblable à celui de la sylvestre, sauf sa grosseur qui est supérieure.

L'expérience a prouvé que les cochenilles récoltées dans les nopaleries des montagnes sont plus belles que celles des plaines.

La manière de faire mourir la cochenille fine décide de sa couleur ; aussi le commerce en distingue diverses nuances, désignées par *zacatilles* grises et noires, rouges et jaspées, *granilles, campeschanes, tétréchales,* etc., ainsi que les noires et les grises factices.

La **cochenille zacatille**, la moins pleine et la plus racornie, provient de celles qui ont été récoltées et étouffées après le terme de leur accouchement; leur couleur écarlate, plus vive et plus pure, leur donne une valeur très-élevée. On doit néanmoins les soumettre à l'épreuve du colorimètre ou du chloromètre, et donner la préférence à celles qui sont le moins chargées de corps étrangers et de poussière.

La **cochenille grise naturelle** se dessèche sur des comalas, ou poêles plats, à l'aide d'un feu de quelques minutes.

La **cochenille noire naturelle** est détruite par l'eau bouillante.

La **cochenille fine rougeâtre,** mélangée de noir, se sèche dans des tamescales, ou petits fours particuliers.

Depuis douze ou quinze ans, l'industrie française colore la cochenille artificiellement. Pour la noircir, il suffit de la laver dans de l'eau acidulée d'acide sulfurique qui lui enlève sa poudre blanche. On la fait ressécher et on la replonge ensuite dans une eau gommée qui lui donne un brillant agréable à l'œil. Pour la rendre grise, on ajoute à la dernière eau légèrement gommée, un peu de poudre de talc de Venise passée au travers d'un tamis de soie extrêmement fin.

Les couleurs factices données à la cochenille eurent, pendant quelques années, beaucoup d'attraits pour l'Allemagne, qui n'en voulait pas d'autres; mais les consommateurs s'aperçurent qu'une insigne fraude s'effectuait chez quelques préparateurs, et que les résidus de leur teinture présentaient 10 ou 12 p. 100 de corps étrangers, tels que talc ou mine de plomb. Dès-lors, ils

s'attachèrent plutôt au rendement de la cochenille qu'à son coup d'œil flatteur que des mains habiles savaient lui donner. Aussi ne parle-t-on plus aujourd'hui de rober la cochenille, à cause de l'abus qui en a découlé, et ne veut-on que celles dont les couleurs sont naturelles.

La **cochenille granille** est la réunion de petites cochenilles tombées avec leurs mères avant d'avoir atteint leur entière croissance. La plus grosse est très-recherchée, surtout lorsqu'elle est épurée.

La **cochenille campeschane** provient de la réunion de très-jeunes cochenilles fines mestèques. On préfère la plus grosse et la plus nette.

La **cochenille tétréchale** est la poussière de la campeschane. On en forme souvent de petits pains aplatis et ronds. Cette qualité est peu estimée et très-impure.

La **cochenille des Canaries**, semblable à celle du Mexique et d'une grosseur double, présente moins de corps étrangers. Marseille est le seul port de France qui, depuis 1855, la fournit au commerce, qui la prise moins que la zacatille mexicaine. Elle est expédiée en surons de cuir, pour lesquels on accorde la tare nette.

Les plus belles cochenilles viennent de la Vera-Cruz qui offre, dans une étendue d'environ 800 kilom. sur 100, d'immenses nopaleries ; en 1828, elles en ont fourni au commerce de Bordeaux 62,200 kilog.

Outre leur emploi dans la teinture, les liquoristes s'en servent encore pour colorer l'huile de rose, le parfait-amour, etc. La médecine les croit stimulantes et diurétiques. On en prépare le carmin et la laque carminée. (Voir ces mots).

Les indigènes nous les envoient dans des surons ou sacs de cotons couverts de cuir du poids de 75 à 100 kilogr. qui obtiennent la tare réelle. Nous pensons que l'Algérie serait susceptible de créer des nopaleries. Sa température permettrait d'en faire des essais.

Cochenille de France. (Voyez CHERMÈS OU KERMÈS).

Cochenille de Pologne. (Voyez ZCHINBITZ).

COCHLÉARIA.

Latin, COCHEARIA OFFICINALIS; — anglais, SCURVI-GRASS, SCURBI-GRASS; — allemand, LOEFELKRAUT, LOEFFELKRESSE, LOEFFEL-BLATT; — espagnol, CHOCHLEARIA; — portugais, COCLEARIA, CO-CHLEARIA, HERVA CARACOES; — italien, COCLEARIA.

COCHLÉARIA OFFICINAL. COCHLÉARIA DE BRETAGNE.

Le **cochléaria** *chanson* ou *herbe aux cuillers*, est une plante de la *tétradynamie siliqueuse* de Linné, qui pousse des feuilles vertes, luisantes rondes et concaves. Elles sont remplies d'un suc âcre et soutenues par des pétioles purpurins; entre elles s'élèvent des tiges anguleuses, rougeâtres, rameuses, revêtues de petites feuilles oblongues et sessiles. Ses fleurs qui naissent à ses sommités sont composées de quatre pétales blancs disposés en croix. Ses fruits sont des siliques renflées, formées de deux panneaux renfermant des semences menues, rondes et rousses. Ses racines sont droites et fibreuses. Ce végétal est bisannuel et croît spontanément dans les lieux ombragés. On le cultive dans les jardins, et il jouit de toutes ses propriétés quand il commence à fleurir. Ses feuilles sont anti-scorbutiques; elles entrent dans la préparation de plusieurs vins, teintures, sirops et élixirs officinaux. En Irlande, on la mange dans du lait et on la conserve avec du sel en la disposant par couche. On doit la choisir nouvellement cueillie et désséchée avec soin.

Cochléaria de Bretagne. (Voyez RAIFORT SAUVAGE).

Cochon. (Voyez PORC).

COCONS DE VERS A SOIE.

Latin, BOMBIX; — anglais, COCOONS, SILK NUBS, HUSKS; — allemand, COCON, KOKON, SEIDEN HAUSCHON; — espagnol, CAPULO DE SEDA; — portugais, CASULO FOLLES DOS BICHOS DE SEDA; — italien, BOZZOLI, GALLETTE.

Le **cocon** est l'enveloppe chrysalide de la phaleine du mûrier; il est connu sous le nom de *ver à soie*.

C'est sur ce cocon que cet insecte dévide son tissu lorsqu'il est encore à l'état de larves. Chacun d'eux peut donner 25 c. de soie; les cocons des mâles sont plus allongés et ceux des femelles

arrondis. La soie ayant été retirée, il reste une coque mince que l'on utilise dans les fleurs artificielles.

COCOS.

Latin, COCCIFERA ANGULOSA ; — anglais, COCOA NUTS ; — allemand, COCOS-NUSSE, KOKOS-NUSSE ; — espagnol, COCOS DE LA INDIA PARA COMER ; — portugais, COCO, NOZ DA INDIA, *ou* FRUTA DE COCO ; — italien, COCCHJ DELLE MALDIE.

Le **coco** est le fruit du cocotier, arbre originaire des Indes-Orientales et qui se rencontre dans presque toutes les Amériques où il atteint une hauteur prodigieuse ; son tronc est régulier, rond et couronné d'une douzaine de palmes dont la longueur dépasse 4 mètres sur 1 de large. Les folioles qui les composent sont placées sur les deux côtés d'un pétiole membraneux, élargi à sa partie inférieure ; au centre des touffes, existe un bourgeon énorme et conique rempli de jeunes feuilles appelées à succéder aux grandes. Le régime de la fleur part des aisselles de chaque palme; elle est d'abord entourée de ses spathes, se ramifie par la suite et prend un très-grand développement. Elle est remplacée par un fruit rond ou ovale et un peu triangulaire; Il se compose d'un épicarpe, ou pellicule superficielle enveloppant une espèce de bourre en fibres très-forts, sous laquelle est placé un noyau très-dur, percé de trois trous bouchés par une membrane noire ; ce noyau contient une amande blanche qui est l'albumen de la graine.

Avec la bourre du coco, on forme des cordages que nous recevons depuis peu d'années par l'entremise des Anglais sous le nom de *corde de Bastin ;* ils sont incorruptibles à l'eau. (Voyez CAIRO).

Ses feuilles sont grandes, dures, épaisses et unies ; elles servent de papier, de toiles de bâtiments et de tuiles pour couvrir les maisons.

Les Indiens font des incisions aux jeunes pieds de cét arbre pour en obtenir un suc qu'ils convertissent en vinaigre en l'exposant au soleil, en eau-de-vie par la distillation, et en vin doux ou orraca, en le faisant sécher ou évaporer comme le moût du raisin.

L'amande du coco est douce et bonne à manger ; son goût est

celui de la noisette; elle renferme une eau laiteuse, agréable et désaltérante qui, arrivée à une année de conserve, prend une consistance spongieuse et une saveur d'amande. Dans les lieux de production, on fait sécher la moelle de ce fruit pour servir de nourriture, et depuis quelques années, on en retire une huile d'éclairage qui arrive en assez grande quantité; elle est logée en futailles de divers poids, pour lesquelles on accorde une tare réelle.

COCS. (Voyez COCAGNE).

Le **CODAGA-PALA** est l'écorce d'un arbuste désigné par Linné sous le nom de *nerium anti dyssenterium*. Elle circule par petites quantités, en plaques rugueuses faiblement roulées, rougeâtres intérieurement. Sa saveur amère et astringente la rend propre à combattre la dyssenterie. On en trouve peu dans le commerce.

CŒURS DE VIPÈRES ou *bezoards*, nom donné au foie et au cœur desséchés de la vipère. (Voyez VIPÈRES).

Le **COKE** ou *coake* est le produit de la calcination du charbon de terre choisi parmi la mine la plus grasse et la plus bitumineuse. Il faut le prendre en grosses masses boursoufflées, très-légères, d'une couleur grise ou noire, avec des reflets métalliques d'acier. Il s'allume avec facilité et se consomme totalement. On doit rechercher surtout celui qui colle un peu.

Le charbon de terre donne un goudron qui circule dans le commerce sous le nom de *coltar*, et un coke appelé *coke fritté*. Il est toujours plus pulvérulant que celui qui est obtenu par la distillation. On doit préférer le plus léger et le plus entier.

Le coke brûle sans fumée et sans odeur, mais il ne procure pas la flamme vive et pétillante de la houille.

COING.

Latin, CYDONEUM COTONEUM MALUM; — anglais, QUINCE; — allemand, QUITTE; — espagnol, MEMBRILLO MEMBRILLA; — portugais, MARMELO, GAMBOA; — italien, COTOGNA.

Le **coing** est le fruit du coignassier, arbre de l'*Icosandrie pentagynie* de Linné, dont on distingue deux espèces, l'une cultivée et l'autre sauvage. La première a été greffée, et se divise en deux sortes qui ne diffèrent que par la grosseur de leur fruit.

La seconde espèce naît et croît naturellement; sa tige est plus droite et ses fruits plus petits.

Le coignassier cultivé a une tige tortueuse, dure, blanchâtre, couverte d'une écorce cendrée par-dessus et rougeâtre en dessous; ses feuilles sont pâles, entières et lanugineuses en dessous; ses fleurs sont disposées en roses couleur de chair; il leur succède des fruits nommés *poires de coings*, en raison de leur forme; ils sont cotonneux, charnus, blancs en dedans, et exhalent une odeur agréable; ils contiennent cinq loges qui renferment des semences oblongues, rougeâtres, pointues, très-mucilagineuses. La chair de ce fruit est ferme, succulante et astringente. Les confiseurs et les liquoristes en forment des gelées, des eaux et des marmelades connues sous le nom de *cotignac*. Infusée dans l'eau, elle est un remède souverain contre la brûlure. Le sirop de coing est très-estimé. En médecine, on l'administre avec succès contre la diarrhée et les dyssenteries.

COLCHIQUE.

Latin, COLCHICUM AUTUMNALE; — anglais, MEADOW-SAFFRON, TUBEROOT; — allemand, ZEITLOSE, LICHTBLUME; — espagnol, COLCHICO, QUITA MERIENDAS; — hollandais, TYDELOOSEN, NAAKTE VROUWEN; — italien, COLCHICO, GIGLIO MATO STROZZA-CANE.

La **colchique**, ou *tue-chien*, *safran bâtard*, *veillote*, *veilleuse*, *safran des prés*, etc., est une plante de l'*Hexandrie monogynie* de Linné, qui croît en Europe dans les champs humides. Elle pousse, au printemps, trois ou quatre feuilles semblables à celle du lis, du milieu desquelles s'élancent immédiatement trois ou quatre longs tuyaux tendres et blanchâtres, dont l'extrémité supérieure se partage en six parties formant une fleur de lis purpurine. Cette fleur ne paraît qu'en automne, et renferme six étamines et un pistil. Son fruit, oblong et noirâtre, est divisé en trois loges remplies de semences arrondies. Sa racine est composée de deux tubercules blancs, l'un charnu et l'autre chevelu; tous deux sont enveloppés de tuniques noirâtres, et contiennent un suc laiteux, âcre et vénéneux. Néanmoins, séchés et pulvérisés, la médecine les administre contre l'hydropisie, et comme remèdes drastiques et diurétiques, avec beaucoup de réserve néanmoins.

Cette racine se rencontre dans le commerce en forme ovoïde, convexe d'un côté et concave de l'autre, grise-jannâtre à l'extérieur, blanche en dedans et striée à sa superficie. On doit préférer la plus récente et la mieux desséchée.

COLCOTHAR. (Voyez OXYDE DE FER ROUGE).

COLIMAÇON. (Voyez LIMAÇON).

COLIN. (Voyez MERLAN).

COLLE.

Latin, GLUTEN ; — anglais, GLUE SIZE ; — allemand, LEIM ; — espagnol, COLA ; — portugais, COLA, AGULHAS ; — italien, COLA ; — russe, KLEI ; — suédois, danois, LIM.

COLLE FORTE D'ANGLETERRE.	COLLE FORTE LIQUIDE.
— — DE HOLLANDE.	— DE POISSON.
— — DE FLANDRE.	— A BOUCHE.
— — DE FRANCE, NUANCÉE.	— DE CHAIR
COLLE AU BAQUET.	— DE PATES.
COLLE MATIÈRE.	COLLE FORTE LIQUIDE.

La **colle** est le nom générique des matières gélatineuses, animales et végétales obtenues par divers procédés.

La fabrication de la colle forte fut long-temps inconnue aux Français, qui, jusqu'en 1780, furent tributaires pour cette spécialité de l'Angleterre, de la Hollande et de la Flandre. Depuis cette époque, nos fabricants sont parvenus à secouer ce joug et fournissent à notre consommation.

Les colles fortes s'obtiennent par la décomposition des matières animales réduites en gélatines. Du choix de ces matières dépendent les bonnes ou les mauvaises qualités.

Chaque fabricant a des procédés particuliers de fabrication ; le plus ordinaire et le plus connu se réduit à faire macérer les parties animales dans l'eau de chaux, à les amonceler et à les faire égoutter quelques jours ; on les lave ensuite et on les met à la presse pour en faire sortir les moindres impuretés ; puis on les fait bouillir dans l'eau pour en extraire la gélatine, et après les avoir laissées reposer, on les passe à travers des toiles fixées sur des châssis, en faisant évaporer le tout jusqu'à la consistance d'une forte gelée. On la coule dans des boîtes où elle s'affermit par le refroidissement ; elle est coupée finalement en tablettes.

La **colle forte d'Angleterre** est la plus recherchée des ébénistes et des menuisiers. Elle est en plaques carrées de 2 décim. de côté sur 8 à 10 millim. d'épaisseur, à bords relevés et ondulés. Elle est ou rouge très-rembrunie ou jaune verdâtre, mais toujours très-nébuleuse et presque opaque ; chaque fragment vu de côté, présente un reflet verdâtre semblable à celui de l'opale, caractère qui se rencontre dans la colle de Hollande. Sa ténacité est immense, et certains auteurs la croient retirée des nerfs du bœuf. Le volume de ses fragments ne touche en rien à ses qualités.

La **colle forte de Hollande** tient le second rang. Ses plaques sont formées en carré longs de 22 centim. à bords relevés et ondulés et épaisse de 4 à 5 millim. Elle est jaune d'une demi-transparence, sa cassure est brillante et présente sur ses bords des reflets opales. Son emploi est très-avantageux ; elle est indispensable aux assortiments de l'épicier droguiste ; elle se compose dit-on, comme celle d'Angleterre.

La **colle de Flandre**, magiré sa dénomination, se fabrique à Amsterdam et à Rotterdam, avec des nerfs et des peaux de bœufs. Elle circule dans le commerce en plaque de 22 centim. sur 8 de large et d'une très-mince épaisseur. Sa couleur est jaune blond, et sa transparence vitreuse ; ses bords sont surhaussés et garnis de pointes aigües. Elle est ordinairement enliassée par une des extrémités de ses plaques. Les ébénistes l'emploient aux placages délicats, les peintres aux impressions à la détrempe et la médecine aux bains gélatineux.

La **colle forte de France nuancée** se classe dans le commerce par :

COLLE FORTE FAÇON ANGLAISE.
— — — DE GIVET.
— — — DES CHAPELIERS.
— BLANCHE DIAPHANE, PREMIÈRE CUITE.
— — — DEUXIÈME CUITE.
— FAÇON DE FLANDRE.
— FORTE DES OS.
— — DES OS ET DES PARCHEMINS.
— — DES OS, *dite* OSTÉOCOLLE.
— CHAIR.

La *colle forte façon angluise* circule en plaques carrées de 15 centim. de longueur, sur une épaisseur de 4 millim.

Elle est friable, rougeâtre, transparente et nébuleuse; ses bords ont un reflet vitreux, légèrement verdâtre. On doit préférer la plus verte et la plus inodore.

La *colle forte de Givet* présente les caractères de la précédente, et a même un aspect plus séduisant. Sa couleur est moins rembrunie et sa transparence plus diaphane; mais elle conserve une odeur animale déplaisante, et une flexibilité qui l'empêche d'être cassée. On en emploie beaucoup à cause de sa valeur médiocre.

La *colle forte des chapeliers,* que les Parisiens commencèrent à fabriquer en 1780, s'extrait de basses matières et se confectionne encore aujourd'hui d'après le même système. Elle circule en plaques de toutes dimensions, en nuances brunes, noires, opaques, et d'une odeur désagréable; elle est réservée exclusivement à la préparation des feutres. Elle est peu corsée et se dissout dans l'eau froide.

La *colle diaphane de première cuite,* nommée à Paris *grenetine de Rouen,* est une colle très-forte et très-propre aux ouvrages d'ébénisterie; mais le peu de débouchés qu'elle a trouvés, a fini par faire abandonner le procédé de sa fabrication. Ses feuilles sont très-minces, flexibles. brillantes, jaunes de paille, et empreintes de filets sur lesquels elle a subi sa dessication. Elle est très-tenace, et peut rivaliser avec la colle anglaise.

La *colle diaphane de deuxième cuite* se recommande par les mêmes qualités et les mêmes caractères physiques, avec cette seule différence que sa couleur est plus rembrunie, sa transparence moins diaphane que celles de la colle de première cuite.

La *colle façon de Flandre* circule en plaques de mêmes formes et de mèmes dimensions que celles qui arrivent réellement de ce pays. Sa couleur est moins paillée et plus ambrée, son odeur plus forte et plus désagréable. On doit préférer la plus semblable à la véritable colle de Flandre.

La *colle forte des os* ou *ostéocolle,* est formée de gélatine extraite des os calcinés dans les marmites à la Papin. Elle est molle, brune, très-opaque, s'empare facilement de l'humidité de l'air, et finit par se liquéfier si on l'abandonne à elle-même. Son odeur est forte et désagréable. On l'emploie dans la chapellerie.

La *colle forte du duché* n'est connue qu'à Paris sous ce nom.

Elle se vend en feuilles minces, étroites, et a la couleur de celle de Flandre. Elle prend trop vite, et force l'ouvrier à être très-expéditif.

La *colle au baquet* se retire des baquets en gelée, pour s'utiliser en cet état, par les peintres, les colleurs et les fabricants de couleur. La chaleur l'altère facilement, et on y introduit un peu d'alun pour prévenir sa décomposition.

La *colle forte matières* comprend toutes les parties animales passées à la chaux, et se compose : 1° de pellicules de peaux enlevées par les mégissiers ou *brochelles* (on en extrait quarante-cinq à cinquante pour cent de gélatine) ; 2° d'épidermes de peaux séparées dans la fabrication des buffleteries ou *effleurures* (elles donnent trente pour cent de gélatine) ; 3° de rognures de peaux étrangères ou *Buénos-Ayres* (on en retire soixante à soixante-dix pour cent de gélatine); 4° des gros tendons, des nerfs, des parties génitales, et de la queue sans poil du bœufs ou *patins ;* 5° des tendons de tous les animaux ; 6° de vieux gants ; 7° des peaux de lapins ; 8° des débris ramassés dans les tanneries (ils donnent quarante à cinquante pour cent de gélatine) ; 9° des débris de surons d'indigos, formés de peaux épaisses (ils produisent de cinquante à soixante pour cent de gélatine); enfin, des peaux de têtes de veaux enlevées par les corroyeurs (elles donnent quarante à cinquante pour cent de gélatine).

Ces matières sont exploitées par les commerçants ou drilles, les fabricants d'amadou et les marchands de cuirs, qui les emballent en grandes sachées pour les faire circuler.

La *colle forte liquide* s'obtient en fondant de la colle de Flandre avec une quantité égale de vinaigre, un quart d'alcool et très-peu d'alun. Cette composition peut remplacer la colle forte, mais elle a moins de ténacité.

La *colle à bouche* se fabrique en faisant fondre de la colle de Flandre de première qualité, bien inodore, avec un peu de sucre et quelques gouttes d'essence fine. On l'emploie en la mouillant avec la salive. Elle circule en petites plaques plus longues que larges. On doit préférer la plus jaune et la plus agréable au goût.

Les meilleures colles fortes sont généralement les mieux épu-

rées, les plus consistantes, les plus diaphanes, et celles qui présentent un reflet vitreux opale à leur cassure, et conservent leur solidité à l'air libre. On les éprouve en mettant dans un vase un hectogr. de colle sur laquelle on verse 6 hectol. d'eau. On y plonge alors un mètre : Supposons que l'eau vienne à la hauteur de 56 millim., on laisse le mélange trois heures, puis ou fait chauffer et bouillir, en remuant toujours ; on y ajoute pendant l'ébnllition près de deux hectolit. d'eau; et quand la colle est fondue totalement, on la retire du feu pour examiner si l'eau est réduite aux 56 millim. qui doivent régulariser la cuite. Si elle est plus élevée, on continue à faire bouillir; si elle est trop réduite, on ajoute de l'eau pour la ramener à ce niveau. On essaie alors la colle entre le pouce et l'index, et on juge de sa ténacité. Si elle trop faible, on la remet sur le feu et on la fait diminuer convenablement jusqu'à ses deux tiers au besoin; elle sera alors faible et de mauvais emploi.

La *colle de pâte* comprend celle qu'on forme en cuisant les farineux à l'eau, pour faire l'empois. Le peu d'importauce qu'elle a dans le commerce ne nous permet pas de nous y arrêter. Ces colles se vendent au poids net.

Colle de poisson. (Voyez ICHTYOCOLLE).

Colle chair. (Voyez SARCOCOLLE).

COLLIN SONIA CANADENSIS, racine d'une plaute abondante dans le nord de l'Amérique, et vantée comme tonique par Ch. Hooker, docteur de New-Haven. Il lui attribue des propriétés énergiques pour combattre les maladies des voies urinaires. En 1826, ce médecin envoya à la société linnéenne de Paris, un mémoire à ce sujet.

COLOMBATES, sels provenant de la combinaison de l'acide colombique avec les bases salifiables, et dont M. Hatchet a parlé le premier. Ils sont peu connus et peu employés. Le colombate de potasse s'obtient en faisant bouillir un excès d'acide colombique avec la potasse caustique ; l'acide fond en le décomposant, s'empare de sa base, et précipite l'acide colombique.

COLOMBIUM ou *Tantale,* métal gris-foncé, que M. Hatchet découvrit en analysant un minerai de fer et de manganèse. Il lui donna ce nom en l'honneur de Cristophe Colomb. M. Eckeberg trouva plus tard, dans des minéraux de Finlande, un oxyde

insoluble dans les acides, qu'il nomma *tantale*. M. Wolaston prétend que ces deux métaux sont identiques. Ils ne servent qu'à former l'acide colombique. (Voyez ce mot).

COLOMBINE. (Voyez ANCHOLIE).

COLOMBO.

Latin, RADIX COLUMBO; — anglais, COLUMBO-WURZEL, COLUMBO ROOT; — allemand, KOLUMBO-WORZEL; — espagnol, RAIS DE COLUMBO; — portugais, RAIZ DE COLUMBO; — hollandais, COLUMBO-WORTEL; — suédois, KOLUM BOROT; — italien, RADICE DI COLOMBO.

Le **colombo** ou *columbo* est la racine d'une plante de la *Diodécie dodécandrie* de Linné, qui fut remarquée pour la première fois à Ceyland, près Colombo, qui lui a donné son nom. Elle circule en rouelles de 3 à 10 centim. de diamètre, sur une épaisseur à peu près pareille. Son épiderme est d'un gris jaunâtre, brun, uni ou ridé; sa surface est d'un jaune verdâtre; elle présente des cercles concentriques semblables à ceux de la racine de brione, avec laquelle elle a beaucoup de ressemblance. La poudre qu'on en obtient est verte, brune, très-amère et odorante. Elle se falsifie souvent avec les racines de brione et de grande gentiane. On reconnaît ces substitutions par la couleur intérieure verdâtre que ces deux dernières racines ne possèdent pas. Le vrai colombo, d'ailleurs, ne colore nullement l'éther, tandis que la gentiane lui communique une teinte jaunâtre, ainsi que la brione. On doit le choisir en rouelles minces, fraîches, et présentant les caractères que nous avons désignés. Elle nous vient de Madagascar et de l'Inde. Elle est plus appréciée en Angleterre qu'en France où elle ne s'emploie que rarement contre les vomissements et les dysenteries, à la dose d'un scrupule, sous forme de bols.

COLOPHANE.

Latin, TEREBENTHINA RESINA, COLOPHONIA; — anglais, COLOPHONY; — allemand, GEIGENHARZ, KOLPHONIUM; — espagnol, COLOFONIA; — portugais, COLOPHONIA; — italien, COLOFONIO; — russe, KANIFOL; — hollandais, VIOOLHARS; — danois, FIOLINHARPIX, COLOPHONIUM; — suédois, FIOLKADA, HARTS; — polonais, KALOFONIA.

COLOPHANE SIMPLE. COLOPHANE PRÉPARÉE.

La **colophane simple** est le brai sec. (Voyez MATIÈRE RÉSINEUSE).

La **colophane préparée** ou *colofane*, est une matière résineuse retirée du brai sec par des moyens peu connus. Sa composition fut long-temps confiée aux seuls Vénitiens; aujourd'hui la France, particulièrement le département des Vosges, en fournit assez pour la consommation européenne. On en frotte les archets qui raclent plus rudement les cordes des instruments. Elle se forme de deux parties de brai sec et d'une de poix blanche. On fait bouillir le tout en remuant souvent, et on éprouve la matière. Quand en la laissant refroidir, elle se cassera facilement et se reduira en poudre fine on arrêtera le feu; et après avoir enlevé avec une écumoire les impuretés surnageantes, on prendra avec précaution la matière la plus limpide, qu'on coulera dans des cylindres de papier. La colophane est livrée en cet état au commerce et aux luthiers, qui lui font subir souvent un raffinage en la faisant refondre avec une faible quantité de vinaigre. On doit choisir la colophane d'une belle couleur jaune paille, diaphane, friable, et donnant en s'écrasant une poudre blanche. On la confond souvent avec le brai sec, dont la couleur est plus rembrunie.

COLOQUINTE.

Latin, CUCUMIS COLOCYNTHIS; — anglais, BITTER APPLE, COLOQUINTIDA; — allemand, KOLOQUINTEN; — espagnol, portugais, COLOQUINTIDAS; — italien, COLOQUINTIDA; — russe, KOLOZTNTHII; — polonais, COLOKWINTIDA *ou* CHICOTIN.

La **coloquinte** ou *chicotin*, est le fruit d'une plante de la *Monoécie digynie* de Linné, qui pousse des tiges rudes, velues, rampantes et munies de vrilles. Ses feuilles sont alternes, pétiolées, lencéolées, divisées en lobes irréguliers et obtus; elles sont vertes en dessous, blanchâtres et velues en dessus; ses fleurs sont petites, jaunâtres, solitaires, pédiculées et situées dans les aisselles des feuilles; les unes sont mâles et pourvues de trois étamines; les autres femelles et renfermant un ovaire surmonté d'un style court et de trois stigmates fourchus. Son fruit est arrondi, d'abord vert, puis jaune en mûrissant; il est de 5 centim. de diamètre, glabre, revêtu d'une écorce mince, dure, et contient une pulpe blanche, spongieuse et très-amère. A son centre se trouvent des semences nombreuses, ovales, comprimées et sans bords.

Ce végétal croît en Asie, en Espagne, dans le Levant et dans quelques contrées méridionales de l'Europe. C'est un drastique violent et énergique dans les maladies; il irrite les voies intestinales. On doit le choisir en pommes de forte dimension, émondées de leur écorce, bien blanches, garnies, exemptes de débris et de corps étrangers.

COLTAR ou GOLTAR, matière bitumineuse obtenue de la calcination du charbon de terre par le procédé usité pour former le charbon de bois; le liquide qui en découle est nommé *coltar* au lieu de *goudron*. Ce goudron est beaucoup plus liquide que celui provenant du bois; son odeur est pénétrante et désagréable; mais il s'emploie avec plus de facilité à calfeutrer les navires et à goudronner les cordages; il sert aussi à graisser les rouages des mécaniques et des charrettes, mélangé avec une égale partie de plomb ou de plombagine.

Il arrive d'Angleterre en barils de 150 à 200 kilogr., que l'on vend à la pièce et au prix environ du goudron français.

Depuis qu'on se sert du charbon de terre pour faire le gaz, le coltar national remplace celui qu'on tirait de l'Angleterre. (Voyez MATIÈRE RÉSINEUSE).

COLUMBO. (Voyez COLOMBO).

COLUVRÉE. (Voyez RIONE).

COLUVRINE DE VIRGINIE.

Latin, COLUBRINA VIRGINIANA.

La **coluvrine de virginie,** nommée par Linné *aristolochia virginiana*, est la racine d'une plante de *Gynandrie hexandrie* de Linné, peu répandue dans le commerce, et qui a l'apparence d'une aristoloche fibreuse, composée de filaments bruns extérieurement et jaunes à l'intérieur; son odeur est forte et semblable à celle de la serpentaire de Virginie. Elle est alexipharmaque et s'emploie dans les fièvres malignes et la petite vérole.

COLZA.

Latin, BRASSICA CAMPESTRIS; — anglais COLESEED; — allemand, KAPSAAT; — espagnol, portugais, COLZA, COLZATE.

Le **colza,** *chou colza*, *chou des champs*, *rutabaga*, est une plante de la *tétradynamie* siliqueuse de Linné, qui croît sans

culture dans le nord et l'ouest de la France. Il diffère des choux potagers par des caractères particuliers; ses feuilles sont plus petites et ont une teinte rougeâtre ; ses fleurs sont jaunes et ses fruits siliqueux; ses tiges s'élèvent souvent à un et deux mètres.

On tire de sa graine une huile grasse peu agréable, qui a un emploi dans l'éclairage et dans les arts.

Sa racine est renflée, charnue et jaunâtre extérieurement; on en extrait une substance alimentaire nommée *rutabaga;* son résidu se brûle après avoir été desséché. (Voyez HUILE DE COLZA).

CONCOMBRE.

Latin, CUCUMIS SATIVUS; — anglais, CUCUMBER, GURD; allemand, GURKEN; — espagnol, COHOMBROS; — portugais, PEPINOZ; — italien, CETRIUOLO, CETRIOLO CEDRIUOLO; — polonais, OGOREK.

Le **concombre** est une plante de la *Monoécie syngénésie* de Linné, qui croît à l'état sauvage et à l'état cultivé; elle est originaire des Indes et de l'Orient. Ses tiges et ses feuilles, qu'il soit sauvage ou cultivé, ne diffèrent que parce que celles du premier sont plus petites et moins cotonneuses ; ses fruits sont plus petits, garnis d'asperités, ovales, verts d'abord, puis jaunes ou blancs. Cette dernière couleur est assez recherchée.

Le France méridionale en fait un trafic : confits dans le vinaigre, ils se mangent cuits. Son suc épaissi et consistant est un violent purgatif, et se nomme *élaterium*. On en prépare, en le mêlant au miel, un onguent appelé *arthanita*, qui s'applique sur les dartres et adoucit les démangeaisons.

CONGRE.

Latin, CONGER; — anglais, CONGEREEL; — allemand, MEERAAL; — espagnol, CONGRIO, SAFIO; — portugais, CONGRO, SAFIO; — italien, GRONCO, GONGRO, GRONGO.

Le **congre,** ou *anguille de mer*, est un poisson ayant 1 à 2 m. de longueur sur 5 décim. de circonférence; sa peau est lisse et glissante; il porte deux nageoires sur les côtés, consistantes, bordées de noir, et une troisième près de la tête; il est rayé de blanc de la tête à la queue; son ventre est pâle et son dos noir ceux qui tiennent la haute mer sont cependant pâles de toutes parts.

Cet animal se pêche à la ligne, comme la morue, sur les côtes de Bretagne, près Quimper. On le sèche, après l'avoir ouvert et entaillé, en passant un bâton dans son intérieur et en le suspendant en l'air.

Il est très-bon à manger et circule dans le commerce des salaisons. Il se vend au poids.

CONISE.

Latin, CONYZA MAJOR VULGARIS.

La **conise,** ou *herbe aux moucherons*, est une plante de la *Syngénésie superflue* de Linné, qui pousse dans les bois, sur les montagnes et le long des chemins; elle a des tiges de un mètre environ, sombres et veinées; ses feuilles sont odorantes, âcres et amères. Ses fleurs sont évasées en étoile par le haut, jaunes, odorantes, et soutenues par un calice cylindrique; ses fruits forment des petites graines allongées et aigretées; ses racines sont éparses, ligneuses, et, comme les feuilles, odorantes, amères et âcres. On lui attribue la propriété de chasser les insectes vénéneux, tels que les puces et les moucherons; elle est vulnéraire et apéritive. On l'emploie peu aujourd'hui.

CONNIL. (Voyez LAPIN).

CONQUERILLE. (Voyez CASCARILLE).

CONSIRE. (Voyez CONSOUDE GRANDE).

CONSOUDES.

Latin, SYMPHYTUM OFFICINALE; — anglais, CONFREY; — allemand, SCHWAZR, WURZEL, BEINWELLE, SCHMEERWURZ; — espagnol, CONSUELDA MAYOR; — portugais, CONSOLDA MAYOR; — italien, CONSOLIDA MAGGIORE; — hollandais, HEELWORTEL, WAALWORTEL, SMEERWORTEL; — suédois, WALORT.

CONSOUDE GRANDE. CONSOUDE ROYALE.
— PETITE.

La **consoude grande** ou *consire* ou *oreille d'âne*, est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui pousse des tiges d'un mètre environ dans les lieux humides de l'Europe; sa racine est longue, grosse, noire en dehors, blanche en dedans, et remplie d'un suc glutineux; ses tiges sont velues, rudes et creuses; ses premières feuilles sont radicales; les secondes, qui naissent

le long des tiges, sont longues, larges, pointues, velues, rudes, d'un vert sombre; ses fleurs naissent à ses sommités; elles sont évasées, blanches ou purpurines; il leur succède des semences noires, luisantes, contenues dans le calice de la fleur.

Sa racine est astringente, énergique contre les crachements de sang, la dysenterie, et très-efficace pour cicatriser les plaies. On doit la choisir nouvellement desséchée.

La **consoude petite** ou *bugle*, est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné, qui pousse une première tige carrée chargée de fleurs et une autre grêle et rampante, toutes deux velues; ses feuilles sont oblongues, larges, molles, incisées, vertes ou purpurines, douceâtres, astringentes et amères. A la longue, ses fleurs sont verticillées, étagées, et forment une lèvre bleue, bleuâtre et cendrée. Il leur succède quatre semences rondes qui sont quelquefois renfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur; ses racines sont fibrées et astringentes.

Ce végétal est vulnéraire, bon contre l'asthme et les ulcères du poumon. Son suc entre dans l'emplâtre opodeldoch.

Consoude royale. (Voyez PIEDS D'ALLOUETTES DES CHAMPS).

CONTRA-YERVA.

Latin, DORSTENIA CONTRA-YERVA; — anglais, CONTRAYERBA, COUNTER-POISON; — allemand, AMERICANISCHE, GIFT WURZEL; — espagnol, CONTRAHIERBA; — portugais, CONTRAHERVA; — italien, CONTRAERVA AMERICANA.

CONTRA-YERVA AMÉRICAIN. CONTRA-YERVA EUROPÉEN.

Le **contra-yerva** ou *racine de charcis* est la racine d'une plante de la *Tétrandrie monogynie* de Linné, qui abonde dans la nouvelle Espagne, au Mexique, et dans quelques contrées de l'Amérique équinoxiale. Elle est renflée, irrégulière, tuberculeuse, couverte d'écailles, et entourée à sa base de fibrilles très-minces; elle se termine en pointe recourbée et a une couleur rouge en dehors et blanchâtre en dedans. Sa saveur est âcre et aromatique.

Son origine fut long-temps inconnue en Europe. Elle sert à combattre les morsures des serpents et des reptiles venimeux. Elle a des propriétés stimulantes et excitantes. On doit la choisir

récemment desséchée, nourrie, pesante, rouge, aromatique et exempte de piqûres.

Contra-yerva européen. (Voyez DOMPTE-VENIN).

COPAHU. (Voyez BAUME DE COPAHU).

COPAIER, arbre d'où découle le baume de copahu. (Voyez ces mots).

COPAJIRA, couperose bleue naturelle. (Voyez ces mots).

COPAL. (Voyez GOMME COPAL).

COPALCHI, écorce usitée au Mexique comme fébrifuge, mais peu connue en Europe; sa texture s'approche de celle du liége; sa couleur est noire en dedans et blanche en dehors. On pourrait lui assigner les emplois de toutes les cascarilles.

COPALME. (Voyez LIQUIDAMBAR).

COQ DES JARDINS. (Voyez BALSAMITE).

COQUES.

Latin, CONCHA; — anglais, SHEEL; — allemand, COQUES; — espagnol, CASCARA.

COQUE D'INDE AROMATIQUE.	COQUERET.
— DU LEVANT.	COQUECIGRUE.
COQUELICOT.	COQUERELLES.
COQUELOURDE.	COQUIOULE.

Le mot **coque** désigne l'enveloppe de l'œuf, des amandes et de quelques corps particuliers; il dérive du mot grec *kochlo* qui signifie *je tourne en rond*.

Coque d'inde aromatique. (Voyez POIVRE DE LA JAMAÏQUE).

Coque du levant.

Latin, COCCI ORIENTALES, COCULUS INDICUS; — anglais, INDIA BERRIES; — allemand, FISCHKORNER, KOCKELESKORNER; — espagnol, COCAS DE LEVANTE; — portugais, COCAS QUE EMBEBEDAO OS PEIXES; — italien, COCCOLE DI LEVANTE.

La **coque du levant** est le fruit de plusieurs arbrisseaux que Linné décrit sous le nom générique de *menispermum coculus*, et qui sont classés dans sa *Dioécie décandrie;* ils ne diffèrent entre eux que par leur volume.

Celle qui circule dans le commerce de la droguerie, est four-

nie par le Levant et le port de Marseille, sous une forme arrondie, reniforme, de 2 à 3 millim. de diamètre, et accompagnée d'une petite queue. Elle est sèche, mince, noirâtre, rugueuse, âcre et amère; elle recouvre une coque blanche, ligneuse, à deux valves, portant un placenta central et conique, et renfermant une amande blanche, huileuse et très-amère où résident les propriétés du fruit, qui est vénéneux et assoupissant.

On s'en sert comme d'un appât pour attirer le poisson qu'il enivre, et que le pêcheur saisit facilement. L'administration des eaux et forêts défend cette pêche qui est trop destructible.

La médecine l'administre contre les vers, et on la sème en poudre fine sur les cheveux pour détruire les poux.

On doit s'assurer que la coque soit toujours garnie de son amande, et donner la préférence à la plus lourde et à la plus nette. Elle se vend au poids net.

Coquelicots.

Latin, PAPAVER RHŒAS; — anglais, PAPAVER; — allemand, KLAPPEROZEN, WILDER-MON KORNEROSE; — espagnol, ADORMIDERAS; — portugais, PAPOULA; — italien, PAPAVERO SALVATICO ROZOLACCIO.

Le **coquelicot,** ou *coquelicoq, ponceau* ou *pavot rouge,* est une plante de la *Polyandrie monogynie* de Linné, qui est annuelle et très-abondante en Europe. Sa tige s'élève à la hauteur de 300 à 600 millim.; elle est ronde, solide, velue, rude et rameuse. Ses feuilles sont découpées, velues, vertes et brunes; les fleurs qui naissent à ses sommités sont composées de quatre pétales minces, d'un rouge foncé, irrégulièrement crénelées sur leurs bords. Ses fruits forment des capsules ovoïdes, allongées, couronnées par un stigmate étoilé.

La médecine use de ses pétales en infusions théiformes, comme calmants, adoucissants et béchiques. Ils figurent dans les fleurs pectorales, et on prend beaucoup de précautions pour leur faire subir une dessication parfaite. Pour cela, on les étend séparément sur des claies et on les renferme dans des vases bien clos que l'on met à l'abri de l'humidité. On doit préférer ceux qui auront conservé leur couleur et leur odeur primitives. Les départements du midi de la France en fournissent à la consommation générale.

Coquelourde. (Voyez ANÉMONE).

Coquerelles, noisettes vertes dans leurs fourreaux.

Coqueret. (Voyez ALKEKENGE).

Coquesigrue, nom vulgaire donné à la graine du fustet. (Voyez ce mot).

Coquioule, nom de l'avoine folle et de la fétuque ovine.

CORAIL.

Latin, CORALIUM; — anglais, CORAL; — allemand, CORALLEN, KORALLEN; — espagnol, portugais, CORAL; — italien, CORALLO; — hollandais, KORAALLEN; — suédois, KORALLER; — danois, KORALLER; — polonais, KORALKI, KORALLII; — russe, KORALII.

CORAIL ROUGE.	CORAIL FAUX.
— BLANC.	— DES JARDINS.
— NOIR.	— BRULANT.

Le **corail rouge** ou **rose** est une substance dure, compacte, pleine, solide, d'une végétation sous marine, et sans porosités apparentes, qui se présente au pêcheur sous la forme d'un arbrisseau ramifié et sans feuilles. Les plus élevés ont 3 à 4 décimètres, et leur tronc n'excède pas la grosseur de 5 centim. Les naturalistes modernes le rangent au nombre des polypiers fixés aux rochers, dont ils ne peuvent se séparer. On en trouve par fois attachés par l'extrémité aux baleines que l'on pêche. La Méditerranée en abonde. Les ramifications du corail sont couvertes d'un épiderme facile à détacher au sortir de l'eau, mais qui durcit à l'air et se détache alors difficilement.

On le pêche sur divers points du globe, entr'autres dans la mer rouge, la Méditerranée, le détroit de Messine, les côtes de Lorient, à l'ouest de la Sicile et sur les côtes d'Afrique.

Le corail français est d'un rouge plus éclatant que tous les autres; aussi lui donne-t-on la préférence à cause de sa couleur et du beau poli qu'il est susceptible de recevoir. Le commerce le distingue en corail écume de sang, fleur de sang, premier sang, second sang, troisième sang; ces dénominations sont assez significatives par elles-mêmes. A Marseille, le choix et la taille de ce produit se font avec beaucoup de perfection.

Pour pêcher ce corail, on dispose des chevaux de bois en croix

auxquels on attache du chanvre pour y accrocher ce corps; au-dessous correspondent des filets chargés de plomb qui les maintient au fond de l'eau; cet appareil est assujetti par des cordes au vaisseau; on jette les filets, et lorsqu'on sent de la résistance, on secoue pour enlever le corail. Ces navires sont communément accompagnés de plongeurs qui vont chercher ce que les appareils ne peuvent pas remonter.

La bijouterie et la tabletterie en font des bijoux et des ornements fort agréables et très-durables. Sa calcination donne quelques parcelles de fer aimanté, ce qui fait penser que sa couleur rouge est due à la présence de ce métal. L'analyse qui en a été faite par Vogel, de Munich, confirme cette opinion. (Voyez *Annales de Chimie*, tome LXXXIX, page 113).

La pharmacie en préparait autrefois une teinture et un sirop qui ne sont plus usités; elle en fait une poudre et un opiat dentifrice lorsqu'il est porphyrisé.

Le corail rouge qui figure chez les droguistes est le rebut des coraux de la bijouterie. Sa couleur est toujours assez pâle et il est chargé de son écume. On doit préférer le plus rouge, le plus compacte et le moins poreux.

On a remarqué que les bancs de corail exposés au midi donnent des coraux plus blancs et plus éclatants que les autres.

Le **corail blanc** est une production de polypier d'une couleur pâle, à l'état de carbonate calcaire, et liée par une gélatine animale qui lui donne une agrégation solide. Il a l'emploi du corail rouge en pharmacie, mais ne peut être employé en bijouterie.

Le **corail noir** est une production à polypier rangée dans la classe des lithophytes. (Voyez ANTIPATE).

Corail des jardins. (Voyez POIVRE D'INDE).

Corail brûlant. (Voyez PIMENT D'AFRIQUE).

CORALLINE DE CORSE.

Latin, CORALLINA, CORTICANA RUBRA; — anglais, SEA-MOSS; — allemand, MEERMOOS, KORALEN, CORALEN, CORALLENMOOS; — espagnol, CORALINA, MUSGO MARINO; — portugais, MUSGO MARINHO, MUSGO DE MAR: — italien, MUSCHIO MARINO Ò DI MARE, CORALINA.

Les corallines sont des polypiers dont les caractères consis-

tent en une tige rameuse, articulée, couverte d'une substance calcaire dont la superficie n'offre point de cellules perceptibles. Nos devanciers les prenaient pour des plantes et les désignaient sous le nom de *mousse marine* ou de *fucus*.

La **coralline de Corse**, ou *mousse de Corse, mousse marine, emitocortum* ou *helmenthocorton*, est une espèce de fucus de la *Cryptogamie* et de l'ordre des *algues* de Linné. Il a passé long-temps pour un végétal.

Ce fucus se rencontre sur les terrains sablonneux, près le rivage de la mer et surtout dans l'île de Corse, d'où on l'expédie en quantité. Il présente un amas entrelacé de fibres végétales, rudes, brunes, roussâtres et mêlées de parcelles coquillères. Son odeur est marécageuse. On doit le choisir sec, purgé des corps étrangers, d'une saveur saline, nauséabonde et très-mucilagineuse. En le mêlant à du vin blanc, édulcoré et aromatisé, il prend l'aspect d'une gelée nommée *gelée de mousse de Corse*, qui est un puissant vermifuge, prise à la dose d'un gramme. Elle se vend au poids net.

Coralline blanche.

Latin, CORALLINA OFFICINALIS.

La **coralline blanche** ou *coralline officinale* est un polypier articulé, rameux et composé de fibres cornées, couvertes d'une écorce crétacée, dont les cellules ne sont visibles qu'à la loupe. Ses couleurs et ses dimensions sont variables; elle circule sous une couleur verdâtre qui blanchit si on l'expose à l'air. On la trouve sur des rochers et sur des bancs d'huîtres abandonnés. Il en existe de vésiculeuses, de tubuleuses, de celluleuses et d'articulées. On doit préférer l'avant-dernière, qui est plus odorante et a des propriétés anti-acides, entr'autres de chasser les vers des intestins; c'est un violent anthelmintique. En général, on doit préférer la plus pnre, la plus ramifiée et la plus blanche. Marseille fournit à la consommation, qui est très-bornée. Elle se vend au poids net.

CORIANDRE.

Latin, CORIADUM SATIVUM ;—anglais, CORIANDER, CORIANDER-SEED ; — allemand, KORIANDER SCHWINDELKORNER ; — espagnol, CORIANDRO CILANTRO;—portugais, CORIANDRO, COENTRO; — italien, CORIANDRO, CORIANDULO,

CORIANDRE GRANDE. CORIANDRE PETITE.

La **coriandre** est la semence d'une plante de la *pentandrie digynie* de Linné, originaire de l'Italie. Sa culture facile, l'a propagée et naturalisée en France. On en distingue deux espèces, l'une grande, l'autre petite. La première, qui est la coriandre vulgaire, pousse une tige de 6 décim. ronde, grèle, rameuse et remplie d'une substance médullaire. Ses feuilles radicales sont semblables à celle du persil; celles des sommités à celles de la camomille, et ont une odeur forte peu agréable. Ses fleurs sont petites et disposées en ombelle composée de cinq pétales rangées en rôles; son calice devient un fruit composé de deux graines arrondies, d'une odeur repoussante, verte sur la plante, et en séchant, jaunes blanchâtre. Sa racine est droite, petite, simple et garnie de fibres.

Les départements du Tarn et de l'Indre et Loire se sont livrés à la culture de ce végétal qu'ils fournissent à la consommation. Les environs de Paris en produisent un peu. On doit la choisir très-grosse, d'une couleur dorée, d'une odeur forte et agréable. On préfère celle du Tarn dont l'arome est très-agréable.

Les liquoristes en composent des liqueurs fines, les confisseurs en font des dragées, la médecine la croit stomachique et carminative. On l'emploie pour enlever l'odeur des médicaments nauséabonds.

La **petite coriandre** (*coriandrum minus testiculatum*) porte des fruits composés de deux boules unies; elle est beaucoup plus petite que la première. Ses branches sont courbes et son odeur forte. Elles circulent en balle de toile simple de 100 kilogr. et se vendent au poids brut.

Coriaria (Voyez SUMAC).

Corindon *spath adamantin, adamantine, demant* ou *spath*, pierre nommée par les Indiens *corandum*, qui est produite par

la décomposition des végétaux, d'après l'analyse de M. Klaproth. Elle fut découverte en Chine. Son apparence est cristalline, feuilletée ou lamelleuse; elle n'étincelle pas au choc de l'acier; sa couleur est divergente, car on en a vu à Ceylan d'une couleur rose et d'une forme rhomboïdale.

CORIS.

Latin, CORUS; — anglais, COWRIES; — allemand, RORIS SCHNAKENKOPFE; — espagnol, BUCIOS, SIQUEYES;—portugais, BUCIOS, ZIMBOS; — italien, CORI, PORCELLANE; — hollandais, KAURIS, SLANGENHOOFDJE; — danois, suédois, russe, KAURIS.

Le **coris**, *coris Bouge* ou *pucelage*, est une petite coquille blanche qui se pêche aux Phillipines, aux iles Maldines, et qui sert de monnaie dans les Indes-Orientales, aux états du Grand Mogol, sur les côtes de la Guinée et dans presque tous les pays où l'on fait la traite des nègres. La valeur d'un kilogr. de coris est de deux francs de France environ. Les plus recherchés sont les plus bombés et ceux qui ont des reflets jaunes verdâtres.

Cornaline, (Voyez AGATHE).

CORME.

La **corme** est le fruit du cormier ou *cornouiller*. Il a la forme d'une pomme aplatie, revêtue supérieurement de fibres allongées qui dessinent une couronne; sa queue est très-courte, sa chair très-dure, sa couleur brune. Il contient des pepins et sa saveur est très-acerbe; il mûrit sur des tablettes où on le recueille; il conserve toujours une certaine âpreté. Ce fruit convient dans le cours du ventre, les hémorragies, l'hydropisie, les calculs et la strangurie.

CORNES.

Latin, CORNUA; — anglais, HORN; — allemand, HORN; — espagnol, CUERNO, ASTA, HASTA; — portugais, CORNO, PONTAS; — italien, CORNO.

CORNES D'AMMONS.	CORNES DE BŒUFS DE L'IRLANDE.
— DE BÉLIERS.	— DE BOUCS.
— DE BŒUFS DE FRANCE.	— DE BUFFLES.
— DE BŒUFS DE BUÉNOS AYRES.	— DE CERFS.

CORNES DE CERFS (PLANTE).	CORNES DE NARWAL *ou* LICORNE DE MER.
— DE DAIMS.	— DE RHINOCÉROS.

Les **cornes** sont les défenses placées sur la tête de certains animaux, et possèdent une trés-grande solidité, quelques autres en ont aux pieds, elles prennent alors le nom *d'ongles* ou de *sabots*, selon la forme du pied.

Les animaux cornus ont ordinairement les pieds fourchus.

La configuration des cornes est variable, ainsi que leur volume et leur dureté ; il en est de creuses et de pleines ; leurs tissus se composent de filets naissants par couche à la surface de la peau, soudés par une matière visqueuse ; ils forment de petits arnets enchâssés les uns dans les autres, de sorte que la pointe se trouve composée de toutes ces enveloppes, ce qui la rend compacte et plus solide que la base.

Les cornes présentent à l'analyse du phosphate calcaire et de la gélatine à proportions différentes. On les distingue en cornes opaques et en cornes transparentes; celles-ci fournissent peu de gélatine à l'eau bouillante, mais ramollissent facilement. Les tabletiers en font toutes sortes d'ouvrages, et leur donnent l'apparence de l'écaille de tortue, en les impreignant de couleurs dissoutes dans les acides minéraux. Les cornes opaques se tournent ou se sculptent. Leur dureté est due à l'abondance de gélatine qu'elles contiennent; elle peuvent prendre un beau poli et se réduire en feuilles minces qu'on substitue au verre dans les châssis des fenêtres. La corne des pieds ou sautoirs fut long-temps considérée comme inutile aux arts, mais la chimie lui a trouvé des emplois infinis. On peut en fabriquer du bleu de Prusse, et par la calciuation en obtenir un noir animal de première qualité pour la préparation de l'acier ; elle donne une gélatine susceptible de produire de très-bonne colle forte et un engrais supérieur. Ce dernier avantage qu'elle conserve long-temps, a été découvert par M. Dumont d'Epluche, de la société d'agriculture du département de la Loire.

Ce commerce est aujourd'hui très-étendu en France où l'on en importe beaucoup.

Les **cornes d'ammons** proviennent d'une sorte de bouc

dont l'espèce n'existe plus et n'a peut-être jamais existé. Elles se trouvent pétrifiées sous la forme du test des ammonites, avec les plis de leur spire semblable. Elle sont recherchées par les naturalistes et figurent dans leurs cabinets de curiosités.

Les **cornes de béliers** sont plus ou moins tortueuses mais blanches et un peu trop minces; on en fait du charbon animal et du bleu de Prusse etc. Elles se vendent au cent ou au poids, et leur valeur est très-minime.

Les **cornes de bœufs** de France s'utilisent en tabletterie. Les plus lourdes et les plus colorées sont les plus précieuses. Elles sont nettes, creuses dans toute leur longueur, très-minces à leur base, recouvertes, pointues brunes à leur extrémité et blanchâtres au milieu.

Les **cornes de bœufs de Buénos-Ayres** ont la même dimension que celles de France, sont blanchâtres jusques aux deux tiers de leur longueur et d'un brun foncé jusqu'à leur pointe. Les plus volumineuses et les plus lourdes sont les plus recherchées. Elles se vendent au nombre et en vrac, et se livrent aux 104 pour cent de compte.

Les **cornes de bœufs d'Irlande**, plus longues et plus minces que celles qui précèdent, sont aussi plus droites, plus pointues et feuilletées à leur base ; leur couleur est d'un blanc jaunâtre, qui noircit vers la pointe. Leur partie interne est blanche, et les tabletiers leur donnent des nuances imitant l'écaille. Elles sont très-estimées, et se vendent au nombre et en vrac comme les précédentes.

Les **cornes de boucs et de chèvres** s'emploient en ouvrages de tabletterie, et varient dans leur épaisseur et leur longueur. Leur couleur est noire ou brun foncé ; elles son tarquées dès leur naissance à leur extrêmité, et se vendent au nombre de 104 ou au quintal , mais toujours en vrac.

Les **cornes du buffle** (quadrupède du genre des bœufs sauvages, animal commun dans les Indes Orientales), sont droites, arquées vers leur extrémité, généralement aplaties, sillonnées sur les côtes et ridées sur l'une de leurs faces. Elles sont creuses jusques aux trois quarts de leur longueur, brunes, verdâtres ou jaunes clair, surtout à l'intérieur. Les plus estimées sont les

plus noires et les plus lourdes. Elles viennent de l'Inde, et se vendent au nombre de 104 et en vrac.

Cornes de cerfs.

Latin, CORNU CERVI; — anglais, HARTSON; — allemand, HIRSCH HORN; — espagnol, CUEZNO DI CERVO; — portugais, PURTO DI VEADO; — italien, CORNO DI CERVO; — hollandais, HARTS HOORN; — danois, HIORTETAGGE; — suédois, HIJORTHORN; — polonais, ROGIELENI; — russe, OLENOI ROG.

CORNE DE CERF ANIMALE. CORNE DE CERF VÉGÉTALE.

Les **cornes de cerfs** ou *bois de cerfs* sont ramifiées selon l'âge et la vigueur de l'animal. Unies, grises à l'extérieur et d'un blanc sale en dedans, chacune de leurs branches se nomme *andouiller* ou *cornichon*.

Les couteliers et les tabletiers en font des manches de parapluies et de cannes. Les plus recherchées sont celles de Russie, à cause de leur solidité.

La chimie a démontré qu'elles contenaient du phosphate et du carbonate de chaux, et un tissu fibreux qui se convertit facilement en gélatine qui peut remplacer celle de l'ichtyocolle ou colle de poisson.

La droguerie distribue cette corne en cornichons qui proviennent des pointes des ramifications, ou en râpures; dans ce dernier état, on doit préférer la grise rubanée, bien exempte de poussière; sa blancheur extrême pourrait provenir d'os rifflés et rubanés de la même manière. Ce corps fournit une solution gélatineuse très-adoucissante, qui sert à combattre les diarrhées et les flux persistants.

Cet article se vend au poids net.

La **corne de cerf végétale** est une plante potagère qui se cultive dans les jardins, et qui appartient à la *Tétrandrie monogynie* de Linné. Ses feuilles, qui partent de sa racine, sont longues, étoilées, nerveuses, découpées, astringentes et semblables à de petites cornes de cerfs. Elle se mange en salade. Ses fleurs et ses semences naissent sur une tige qui s'élève entre ses feuilles.

Les **cornes de daims** ou *bois de daims* sont très-grandes,

aplaties, et à peu près semblables à une main. Leur couleur est rousse ou grise. Elles servent en tabletterie et en coutellerie comme celles du cerf, et se vendent aux mêmes conditions.

La **corne du narval** ou *licorne de mer* est la défense naturelle de ce poisson gigantesque qui habite les mers du nord et abonde sur les côtes d'Islande et du Groënland. Il la porte sur le nez. Elle est blanche, polie, longue de 2 à 3 décim., et formée en spirale pointue. Sa dureté permet de lui faire remplacer l'ivoire en marqueterie et en tabletterie.

Elles se vendent au poids et non au nombre.

La **corne du rhinocéros** est la défense que cet animal porte sur le nez, et qui lui a valu son nom (*nez cornu*). On en connaît deux espèces; l'un originaire de l'Asie, nommé *unicorne*, et l'autre habitant l'Afrique et nommé *bicorne*. Ce dernier porte deux défenses au lieu d'une; elles varient suivant l'âge et la constitution de l'animal, et ont 3 à 5 décim. de diamètre à leur base, et 6 à 7 de longueur. Elles sont quadrangulaires et s'arrondissent à leur extrémité qui est pointue. Elles sont arquées, poilues à leur naissance, polies au-dessus, lourdes, dures, compactes et très-brunes. Leur intérieur est blond, d'un grin serré; elles s'emploient avantageusement dans la tabletterie. Elles se vendent au poids.

Généralement, les résidus des cornes sont gélatineux et concourent à former de la colle forte ou des tablettes alimentaires; elles donnent aussi d'excellents engrais.

CORNEILLE.

Latin, LYSIMACHIA; — anglais, LYSIMACHIE; — allemand, WEIDERICH; — espagnol, LISIMACHÌA; — portugais, LYSIMACHIA, LYSIMAQUIA; — italien, LISIMACHIA.

CORNEILLE PLANTE. CORNEILLE OISEAU.

La **corneille,** *lysimachie*, *perce-bosse* ou *chasse-bosse*, est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, et de la deuxième classe de Tournefort; elle pousse des tiges de 1 mètre environ, droites, velues, nouées et garnies de trois à quatre feuilles oblongues, pointues, vertes, obscures en dessus, blanchâtres et cotonneuses en dessous. Ses fleurs, qui naissent aux sommités des tiges,

sont infundibuliformes, découpées en cinq ou six parties, jaunes et d'une saveur aigre. Ses fruits sont sphériques, inodores et renferment des semences menues et astringentes. Sa racine est rougeâtre et traçante.

Ce végétal croît dans les marais et dans tous les lieux humides. On s'en sert en décoction pour combattre la dysenterie, les hémorragies, et pour nettoyer les plaies.

On prétend que son nom lui a été donné en souvenir de ce que Lysimachus, fils du roi de Sicile, fut le premier qui en fit usage.

La **corneille** est un oiseau carnivore, qui se réunit en nombre et fait de grands dégats dans les terres nouvellement ensemencées. Pour la détruire, on prend de la fressure de bœuf, que l'on coupe en petits morceaux, que l'on mêle avec de la noix vomique en poudre; on répand ensuite pendant vingt-quatre heures cette préparation sur les terres, et dès que la corneille avale cette potée, elle tombe : si on veut la ranimer, on lui fait boire de l'eau en excès.

CORNICHONS.

Latin, ABORTIVUS CUCUMERIS; — anglais, GHERKINS; — allemand, ESSIGURKEN; — espagnol, PEPINOS EN ESCABECHE; — portugais, PEPINOS DEITADOS EM VINAGRE; — italien, CETRINOLI INACETATI.

Les **cornichons** sont les fruits naissants d'une variété de concombres cultivés, jaunes ou verts.

Ceux du commerce sont petits, oblongs, fermes, et se cueillent avant le développement de la fructification, pour éviter une trop grande mollesse due à une surabondance d'eau de végétation.

Pour les préparer, on les brosse fortement et on les plonge dans l'eau fraîche; on les laisse ensuite égoutter à l'air libre, puis on les jette trois ou quatre fois dans du vinaigre bouillant; on les renferme alors dans des vases avec du vinaigre fort, rouge ou blanc, auquel on associe des herbes fines.

Ce fruit sert d'entremets et d'assaisonnement. Il doit être consistant et d'un beau vert. On le vend chez les épiciers au poids net, sans vinaigre, et dans des barils de divers poids, avec

déduction de la tare réelle et du vinaigre qui doit les couvrir. La France méridionale a le monopole de cette préparation.

CORNIOLES, fruit épineux de la châtaigne d'eau. (Voyez ces mots).

CORNOUILLER. (Voyez CORMIER ou CORMES).

CORNUELLE. (Voyez TRIBULE AQUATIQUE).

COROCOS. (Voyez COROSOS DE TAGUA).

COROSOS DE TAGUA, nom donné dans la Nouvelle-Grenade au fruit dénommé *corossol.* (Voyez ce mot).

COROSSOLIER. Ce mot comprend les arbres américains qui produisent des fruits de choix, tels que le cachiment, la pomme cemelle et l'atte. Le cachiment est connu sous le nom d'*anona muricata.*

COROSSOL, fruits de *l'anona triloba* de Linné, arbre nommé par Dunal *assimina triloba*, genre des *corossoliers,* et désigné par la *Flore américaine* sous le nom de *coroso alfonsia oleifepa.* Ils sont ovoïdes, triangulaires, enveloppés d'une écorce mince, grise à l'extérieur et noire à l'intérieur. Leur amande est couverte d'une bourre noirâtre et grossière très-adhérente, qui est unie à l'albumen, à la base duquel se trouve un petit embrion. Cet albumen est si dur, qu'on lui donne le nom d'*ivoire végétal;* il est transparent et peut prendre un beau poli qui rappelle celui de l'agathe.

Depuis quelque temps, certains voyageurs en ont importé, et depuis 1839, l'Angleterre l'utilise avec avantage en bimbeloterie.

CORRUDE. (Voyez ASPERGE ÉPINEUSE).

CORTUSE, plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui pousse de sa racine des feuilles larges, rondes, découpées, rudes, et précédées de longs pétioles d'une saveur styptique; d'entr'elles s'élèvent des tiges nues qui portent des fleurs d'une seule pièce et d'une couleur purpurine. Sa racine est fibreuse; elle est odorante et croît dans les Alpes et les terrains argileux.

Elle est en outre vulnéraire, astringente, et bonne dans les maladies de poitrine.

COSTUS.

Latin, COSTUS; — anglais, PUTCHOCK; — allemand, KOSTUS; — espagnol, portugais, italien, COSTO.

COSTUS AMER.	COSTUS DOUX.
— D'ARABIE.	

Le **costus** comprend les substances végétales sur lesquelles on n'a pas d'opinion fixe. On distinguait autrefois le *costus arabicus*, le *costus indicus* et le *costus syriacus*. La droguerie les divise en **costus amer** (voyez ÉCORCE DE WINTER), et en **costus d'Arabie**, ou *chianfou des chinois* (*costus speciosus*); cette dernière espèce est une racine variable, grise, en morceaux de 27 à 54 millim. de longueur, cassante et renfermant plusieurs cellules radiées pleines d'une substance rouge; son odeur est celle de l'iris, sa saveur est amère et âcre.

Le **costus doux** ressemble au curcuma pour l'apparence. On donne aussi ce nom à la cannelle blanche. (Voyez ces mots).

Ces végétaux sont peu usités et peu répandus dans la droguerie.

COTIGNAC, nom de la marmelade confectionnée avec le fruit du coignassier. Elle est astringente et bonne contre les affections catarrhales.

COTONS.

Latin, GOSSIPIUM XILI, LANUGO; — anglais, COTTON-WOOL — allemand, BAUMWOLLE; — espagnol, ALGODON — portugais, ALGODAO; — italien, COTONE, BAMBAGIA; — hollandais, KATOEN BOOMWOL; — danois, BOMULD; — polonais, BAWELNA; — russe, CHLOBTSCHATAJA-BUMAGA.

COTON GEORGIE LONGUES SOIES.	COTON BAHIA.
— GEORGIE COURTES SOIES.	— MADRAS.
— TENNESSÉE.	— TOOMEL.
— ALABAMA.	— MOBILE.
— BENGALE.	— MANILLE.
— SURATE.	— CAYENNE.
— SÉCHELLES.	— SURINAM.
— BOURBON.	— FERNAMBOUC.

COTON MARAGNAN.	COTON SOUBOUJAC KIRKAGACH.
— HAÏTI.	— D'ACRE.
— MARTINIQUE.	— D'IDALEP.
— GUADELOUPE.	— ADÉNOS.
— CARAQUE.	— DE CHYPRE.
— LOUISIANE.	— D'ÉGYPTE.
— CAROLINE.	— JUMEL.
— VARINAS.	— MOKO.
— CUMANA.	— YONGAS.
— PORTO-RICO.	— DÉMÉRARY.
— CARTHAGÈNE.	— CASTELLAMARE.
— SÉNÉGAL.	— PISCO.
— CUBA.	— DE SIAM.
— MINAS.	— SAMANCO.
— CAMOUCHY.	— PAITA.
— PARA.	— SOYEUX OU APOCIN.
— KINIK.	— DE LA CHINE, MOXA.
— MACÉDOINE.	— PHILOSOPHIQUE.
— CASSABARD.	— FULMINANT.

Le **coton** est une laine soyeuse et végétale qui enveloppe la graine du cotonnier, plante que Linné place dans sa *Syngénésie polygamie,* comme herbacée, et dans sa *Monadelphie polyandrie,* comme arbuste.

La connaissance de ce produit, d'après Hérodote, remonte à plus de quatre cent cinquante ans avant Jésus-Christ, car il affirme que les Indiens d'alors étaient vêtus de ces tissus, ainsi que les Egyptiens. Arien, dans son histoire d'Alexandre, ajoute que le cotonnier était connu sous le nom de *tala;* Strabon nous apprend que le coton se tissait dans le golfe Persique. Pline, un demi-siècle après, assure qu'il était en usage dans la haute Égypte.

Les tissus de coton furent long-temps confectionnés par les Indous qui en trafiquaient avec les Arabes et les Grecs, par la mer Rouge : les calicots, les mousselines et les étoffes à fleurs arrivaient à Barygara, aujourd'hui Baroche, et circulaient sous le nom de *gangitiki.* On les importait sur les côtes de la Médi-

terranée, puis en Grèce et en Italie. Ils étaient fort recherchés des dames Romaines.

Vers 552, sous Justinien, l'art de filer le coton fut introduit à Constantinople par deux moines Persans partis de la Chine. Le digeste des lois de Justinien frappa d'un droit ce produit dont le commerce prit un développement toujours croissant. La Crimée et la Russie adoptèrent, en 1250, les vêtements de coton fabriqués aux bords de la mer Caspienne et dans le Turkestan. L'Arménie les fit venir de la Perse où le cotonnier s'est naturalisé rapidement.

Au quatorzième siècle, les Gênois et les Vénitiens en importèrent en Angleterre où on en fit des mèches à éclairage. En 1428, quelques tisserands de Chester en formèrent des étoffes grossières, et des négociants de Londres et de Bristol dirigèrent des navires vers le Levant. Avec l'aide d'Henri VIII et d'Édouard VI, les métiers à filer et à tisser le coton se multiplièrent tellement, que sous Georges III, plus de quarante mille ouvriers y étaient employés. En 1700, la Grande-Bretagne fabriqua pour plus de 14 millions d'étoffes et en exporta pour 600,000 fr.; en 1765, pour 5 millions, et en 1833, pour 465 millions. Depuis ce temps, l'industrie manufacturière française ayant pris son essor, a restreint celui de l'étranger.

James Hargraves, mécanicien, a donné le moyen de filer huit fils aussi facilement qu'un seul. En 1767, il mit son procédé en pratique et nomma sa machine *spinning-jenny*. En 1785, elle fut perfectionnée par Richard Arkwrigt. Cromptom mit plus tard en usage la *mull-jenny* composée du métier précédent et du *power-loom* inventé par M. Cartwright.

Nous allons distinguer les différentes espèces de laines végétales nommées *coton* et détaillées en tête de cet article.

Le **coton Géorgie longue soie** occupe le premier rang et possède les qualités exigées par la filature ; il est fin, nerveux, blanc, brillant, argentin et plus soyeux que laineux. Il arrive en balles rondes du poids de 126 à 150 kilogr. Savanha, ville de la Géorgie en fournit le plus au commerce. Il en circule quelquefois avec une couleur beurrée terne sale, et en fils très-fins. On le traite aux mêmes usages que pour les cotons blancs.

Les **cotons Géorgie courte soie** sont aussi bons que

les précédents, mais plus courts, et plus réguliers. Les balles sont de même forme, de même dimension et sont soumises aux mêmes usages.

Les **cotons Ténessée** sont en courte soie, très-fins, peu laineux, assez nerveux et bien blancs. New-York et Charleston en sont l'entrepôt, et c'est de ces seuls ports qu'ils nous sont dirigés.

Le **coton d'Alabama** nous est envoyé des États-Unis de l'Amérique septentrionale ; il est d'une soie blanche, fine et douce. Son emballage est carré, il est couvert de toile de chanvre et cordé.

Les **cotons du Bengale** sont très-courts, fins, réguliers et plus ou moins sales. On les renferme en balles de tissus d'écorces d'arbre, d'un carré long, et serrées par une corde d'écorces qui fait dix ou quinze tours. Calcutta, Chandernagor et Serhampour sont les trois villes maritimes du Bengale d'où nous sont dirigées ces productions.

Les **cotons de Surate** sont peu ouverts, blancs, ou un peu beurrés, forts, fins et quelquefois terreux. Les plus beaux sont ceux qu'expédie la compagnie anglaise ; il en arrive peu en France ; celui qu'on reçoit est en balles carrées longues et serrées avec des cordes d'écorces d'arbre. Surate est une ville de la province de Guzerate ou Gujerat (Inde), à l'embouchure du Tapti. Nos bâtiments y vont prendre ce prodruit qu'on n'emploie que pour le gros tissu.

Les **cotons Séchelles** sont demi-longs, fins et blancs, mais ils se matelassent en mèches, ce qui en diminue les qualités nerveuses. Il arrive en balles ou en demi-balles carrées en tissus de jonc. Séchelles, Mahé, Praslin et la Digne sont les entrepôts des 23 îles dites *Séchelles*.

Les **cotons Martinique** ont de longues soies jaunes, laineuses, tachées, dures au toucher, mais nerveuses. Le Fort-Royal et Saint-Pierre sont les villes maritimes de la Martinique (Antilles) qui nous font parvenir les récoltes du pays. Les demi-balles qui les renferment sont arrondies et couvertes de toile de chanvre.

Les **cotons Guadeloupe**, aussi longs que les précédents, sont plus roux, et arrivent emballés de la même manière. La

Pointe-à-Pitre, chef-lieu de la Grande-Terre et de la Basse-Terre, capitale de St-Cristophe, nous dirige ces produits de la Guadeloupe.

Les **cotons Caraques** ou **Caracas** comprennent les Giron, les Cumana et les Laguira. Ils sont jaunes, sales, secs, cassants, remplis de graines et donnent beaucoup de déchet. Ils arrivent en ballots carrés de cuir ou de toile. Caracas est la capitale de la province du même nom (république de la Colombie). C'est aussi l'entrepôt d'où ces produits sont dirigés sur l'Europe.

Les **cotons Louisiane** sont blancs, fins, tortillés, doux et courts; ils sont souvent chargés de graines noires et vertes très-adhérentes. Ils arrivent en balles carrées et cordées, du poids de 100 à 150 kilogr. La Nouvelle-Orléans, ville des États-Unis et capitale de la Louisiane, placée sur la rive gauche du Mississipi, exporte en Europe les produits de ce sol.

Les **cotons de la Caroline,** qui font partie de ceux de la Nouvelle-Orléans, sont courts, plus fins, très-légers, très-blancs, un peu tortillés, pouilleux, réguliers et peu nerveux. Ils arrivent en balles et demi-balles carrées et allongées. C'est à Charleston et à Columbia, villes des États-Unis d'Amérique, que sont remis les produits de la Caroline.

Les **cotons Varinas** sont courts, fins et blancs, mais un peu tachés; ils arrivent en surons de cuir. Varinas, ville capitale de la province du même nom (république de la Colombie), est le port d'où nous sont dirigées les récoltes.

Les **cotons de Cumana** sont sales, longs, inégaux et cassants; cependant quelques rares qualités sont belles, longues et fortes. Ils arrivent en surons carrés de cuir ou de toile liés en cuir. Cumana, ville de la république de la Colombie, sert d'entrepôt à ces produits.

Les **cotons de Porto-Ricco** sont demi-longs, doux au toucher, peu laineux et très-corsés; ils parviennent en balles ou en demi-balles de toile. San-Juan de Porto-Ricco, ville capitale de l'île, reçoit ses productions et les charge pour l'Europe.

Les **cotons Carthagène** sont longs, rudes, très-roux, matelassés en longues mèches; ils sont consistants et se peuvent filer très-fins après avoir été cardés deux fois. Ils s'expédient en balles et demi-balles de toile, rondes, du poids de 100 à 150

kilogr. Carthagène, capitale de la province du même nom et siége du gouvernement, sert d'entrepôt aux productions du pays.

Les **cotons du Sénégal** sont demi-longs, blancs, souvent tachés et surchargés de petits nœuds adhérents qui les rendent très-défectueux. Ils nous parviennent en balles de toile de lin carrées ou en cadrilles de cordes de jonc. Saint-Louis, port de mer à l'embouchure du fleuve du Sénégal, réunit ces produits et les charge pour l'Europe.

Les **cotons Bourbon** sont demi-longs, fins, blancs et nerveux, quelquefois jaunes, mais alors ils sont peu employés dans les filatures. Nous les recevons en balles et en demi-balles. Saint-Denis est l'entrepôt principal de ces produits.

Les **cotons Bahia** sont fins, peu réguliers, pouilleux, chargés de coton mort et peu nerveux ; ils arrivent en toile de coton et en balles carrées.

Les **cotons Madras** sont courts, jaunes et propres. Ils parviennent en balles carrées formées d'un tissu d'écorces d'arbre et serrées avec une corde de même provenance.

Les **cotons Toomel** sont frisés, grossiers, d'un blanc jaunâtre, propres et peu ouverts. Ils sont expédiés en balles rectangulaires.

Les **cotons Mobile** sont blancs, beurrés, demi-longs, égaux, grossiers, mais très-propres. Ils arrivent en balles de toile carrées et cordées.

Les **cotons Manille** sont demi-longs, doux, très-blancs et très-propres. Manille est la ville des Philippines qui les dirige en Europe où ils arrivent en balles carrées.

Les **cotons de Cayenne** sont longs, laineux, nerveux, beurrés, brillants et très-propres. Le plus court est moins fin, plus dur et plus régulier. Saint-Louis, capitale de Cayenne (Amérique méridionale), nous les fait parvenir en balles diverses de toile de chanvre.

Les **cotons Surinam** sont jaunes, longs, nets et peu nerveux. Ils arrivent en balles diverses de toile de lin ou de chanvre.

Les **cotons Fernambouc** sont très-longs, très-fins, peu laineux, mais souvent roux. On doit préférer le plus blanc. Il est fort estimé, vu qu'il ne grossit jamais au blanchîment ni à la

teinture. Fernambuco, capitale de la province du Brésil (Amérique méridionale), les importe en Europe en balles rondes.

Les **cotons de Maragnan** sont d'un blanc paille, peu brillants, grossiers, durs et forts. On les emploie comme le Démérary, les Surinam et les Fernambouc, mais avec moins de succès. Saint-Louis, capitale du Maranham (Brésil), les fournit au commerce en balles de toile de coton rondes ou carrées.

Les **cotons d'Haïti** sont longs, fins, propres, blancs et mêlés de jaune. Ce coton de couleur est le plus estimé, son fil prenant très-bien la teinture. Le Port-au-Prince et le Cap, villes principales du royaume d'Haïti (Saint-Domingue), l'exportent en balles et en ballots ronds de toile de lin.

Les **cotons de Cuba** sont d'un blanc paille, brillants, demi-longs, irréguliers, propres et chargés de points blancs attachés à leurs fibres. Ils parviennent en balles carrées de toile de chanvre.

Les **cotons de Camouchy** (Brésil), semblables à ceux de Fernambouc, sont plus propres, plus ouverts, mais d'une soie plus grossière. Ils arrivent en balles carrées ou allongées.

Le **coton de Mobile**, pareil à celui de la Louisiane, est plus blanc, et nous parvient en balles de mêmes formes.

Le **coton Minas** est long, fin, paillé, un peu sale, et arrive en surons de cuir, sous forme de rectangles plats.

Le **coton Para** est demi-long, assez fin, d'un blanc paille terne et sale. Il arrive en balles rondes de toile de coton.

Les **cotons Macédoine** sont demi-longs, rudes, frisés et remplis de graines blanches, ce qui les rend difficiles à carder. Ils nous parviennent en balles rondes de toile de chanvre, avec deux chapeaux aux deux bouts.

Le **coton Kinik** est la première des qualités du Levant ; il est très-blanc, très-beau, très-propre et très-nerveux. Il nous parvient en balles de cuir de 15 kilogr., dont les deux chapeaux sont carrés et faits de toile de chanvre. Smyrne, ville d'Anatolie, distribue en Europe presque tous les produits de l'Asie mineure, dont il fait partie.

Les **cotons Souboujac** et les **cotons Kirkagach** imitent les Kinik et les Cassabard, dont ils ont la valeur. On les em-

balle sous la même forme; mais les chapeaux qui terminent les balles sont ronds, au lieu d'être carrés.

Les **cotons Cassabard** sont moins éclatants, blancs, et ont les mêmes emplois.

Ces quatre derniers produits viennent de l'Asie mineure par Smyrne et Marseille. Ils sont très-recherchés à cause de leur nerf.

Les **cotons d'Acre** et **d'Idalep** sont demi-longs, blancs, roux et légèrement pouilleux. Ils arrivent en balles de toile, portant un chapeau rond à chaque bout. Saint-Jean-d'Acre, ville forte du royaume d'Acre (Turquie asiatique), fournit ces produits.

Les **cotons Adénos**, de même nature et de même provenance que les deux précédents, sont moins propres, et arrivent à Marseille en balles de crin, avec de grands chapeaux ronds aux deux bouts.

Ces trois dernières espèces viennent des Côtes-d'Or, en Syrie, par Saint-Jean d'Acre (Turquie asiatique).

Les **cotons de Chypre** sont blancs, roux, et se classent à Marseille par premiers, seconds et troisièmes. Ils sont irréguliers, nerveux, et arrivent en balles de toile de l'île de Chypre.

Les **cotons d'Egypte**, courts, vinrent les premiers de ce pays, sous le nom de *cotons d'Alexandrie*, avec les marques LS et CS. Ils étaient renfermés dans des balles de toile. Alexandrie, ville de la Basse-Egypte, est le seul entrepôt du pays.

Les **cotons Jumel**, aujourd'hui nommés *Moko*, sont longs et très-estimés. Ils arrivent d'Alexandrie.

Les **cotons Yongas** sont connus depuis peu. Ils sont blancs, très-propres, longs, doux au toucher et assez nerveux. Ils nous arrivent en surons de cuir carrés.

Les **cotons Démérary** sont analogues aux Cayenne, mais un peu inférieurs, souvent sales et à fibres grossiers.

Les **cotons Castellamare** sont moins fins que les Louisiane, mais très-propres, plus nerveux et bons pour les filatures.

Les **cotons de Siam** sont irréguliers, laineux, roux et nerveux. Il en circule peu dans le commerce.

Il existe en outre d'autres prodnits semblables, qui, chaque jour, se présentent sous différents noms, tels que les *Centre Amérique* et les *Pisco*. Ils sont très-fins, très-blancs, très-propres,

assez longs et corsés. Ils parviennent en balles carrées et cordées en cuir.

Les **cotons Samanco** se rapprochent des précédents; mais ils sont moins fins et moins estimés. Ils arrivent en balles de même forme.

Les **cotons Paita** sont roux, gros, durs et d'une valeur minime. Ils arrivent en balles carrées et cordées.

Cotons soyeux. (Voyez APOCIN).

Les **cotons de la Chine**, nommés *duvet cotonneux*, adhèrent aux feuilles d'une plante nommée *moxa artemisia chinensis*, qui fait partie de la *syngénésie polygamie superflue* de Linné.

On ramasse ce duvet pour en faire des mèches, dont on se sert pour former des ventouses sur la peau. Cette opération se nomme *moxa;* et quoiqu'elle soit douloureuse, on est obligé de l'employer dans certains cas.

Coton philosophique, vieux nom des vapeurs condensées de zinc volatilisé à l'air libre. (Voyez OXYDE DE ZINC BLANC).

Coton amadou. (Voyez ÉCHINAPE).

Coton fulminant (Voyez FULMI-COTON).

Le commerce distingue le coton en laine et le coton filé. Le premier est celui que nous venons de décrire, le second est celui qui a été préparé et qui est en fils.

Avant les importations anglaises, on ne connaissait en France que les cotons filés de Damas et de Jérusalem. Aujourd'hui on les divise en numéros, suivant leur finesse.

Les cotons en laine circulent souvent avariés sans en avoir l'apparence. Pour les reconnaître, il suffira de chercher à les rompre: s'ils ne font pas entendre un léger craquement, ils seront purs; dans le cas contraire, ils devront être rejetés.

TARES ET USAGES.

BORDEAUX.

LIEUX DE PRODUCTION ET OBSERVATIONS.	TARES.
COTON GÉORGIE, en balles rondes de 100 à 150 kilogr.	4 0/0
demi-balles	6 »
en balles carrées de chanvre	6 »
demi-balles avec cordes	8 »
— TÉNNESSÉE, en balles rondes et carrées	4 »
demi-balles	6 »
— ALABAMA, balles carrées avec cordes	6 »
demi-balles.	8 »
— BENGALE, balles carrées garnies de ses cordes.	8 »
1/2 et 2/3 de balle jusques à 100 kil.	10 »
— SURATE, même cmballage	8 »
— SÉCHELLES, balles carrées	6 »
— MARTINIQUE, de toutes formes	6 »
— GUADELOUPE	6 »
— CARAQUE et CUMANA, en surons.	12 »
et en toile, liens en cuir	8 »
— LOUISIANE, balles carrées	6 »
dcmi-balles.	8 »
— CAROLINE, balles carrées	6 »
demi-balles.	8 »
— VARINAS, surons de cuir	6 »
de 60 kilogr. et au-dessus	8 »
— CUMANA	12 »
sans courroies	6 »
— PORTO-RICO, en balles sans cordes	5 »
— CARTHAGÈNE, balles rondes	4 »
demi-balles.	6 »
— SÉNÉGAL, balles carrées de crin	6 »
cadrillées en joncs	6 »
demi-balles	8 »
Avec bonification de 5 hecto. par corde autre que celle de la cadrille.	
— BOURBON, balles en nattes de jonc sans liens	6 »
demi-balles de 50 à 100 kilogr	10 »

BORDEAUX.

LIEUX DE PRODUCTION ET OBSERVATIONS.	TARES.
COTON BAHIA, balles carrées ou rondes..................	6 0/0
— TOOMEL.	6 »
— MADRAS, balles en toile d'origine................	8 »
— MANILLE, en balles.	6 »
demi-balles et deux tiers de balle...	10 »
surons de 45 à 60 kilog., avec courroies en cuir et autres.............	10 »
(On bonifie demi-kilogramme pour les doubles cordons de chaque tour, et demi - kilogramme pour chaque face sur les balles cadrillées).	
— CAYENNE, en balles sans cordes ni liens........	4 »
— SURINAM, simple emballage.	6 »
— FERNAMBOUC, en balles rondes ou carrées sans cordes............................	4 »
— MARAGNAN, simple emballage sans cordes.....	4 »
— HAÏTI, balles longues et rondes.	6 »
— CUBA, balles carrées.	6 »
— CAMOUCHY, balles rondes ou carrées sans cordes.	4 »
— MOBILE, balles carrées.............................	6 »
demi-balles..............................	8 »
— SAMANA.	6 »
— MINAS, balles carrées ou rondes de 30 à 75 k.	6 »
balles de 75 à 112 kilogr.	4 »
— PARA...	6 »
— MACÉDOINE, balles rondes en toiles de chanvre avec deux chapeaux sur les bouts	4 »
Les COTONS de KINIK, de SIAM, et tous ceux du Levant, arrivent si rarement a Bordeaux, qu'il n'y existe point de tare usitée. — Il en est de même pour tous ceux qui viennent du Levant en France par la voie de Marseille.	
— PISCO, balles courtes et rondes, simple toile...	4 »
— PAITA, même emballage..............................	4 »

Toute avarie, fraude, pièce d'emballage, etc., dégradations quelconques sont réglées par courtiers, ainsi que les surtares, s'il en existe.

BORDEAUX.

Toutes balles refaites pour cause d'avaries ou fraudes sont refusables par l'acquéreur, qui a néanmoins la faculté de les accepter d'après les accords arrêtés avec le vendeur.

L'acquéreur ne peut refuser les balles ou les ballots dont l'avarie ou la fraude ne serait pas évaluée au-delà du quart du poids du colis.

La surcharge se déduit sur le poids brut.

L'avarie, fraude, ou dégradation, sur le poids net.

La pesée se fait colis par colis.

Pour les cotons Séchelles, Bourbon, île de France, Manille, on accorde 1/2 kilogr. de plus pour chaque tare de corde qui se trouve en sus de l'ordinaire, et en outre 1/2 kilogr. de plus pour chaque face des balles cadrillées.

PARIS.

Le commerce parisien emploie des qualités particulières de coton qui ne circulent pas sur les autres places de France. Il exige que les cotons soient dans leur emballage d'origine, et que les balles se pèsent une à une.

On accorde 2 kilogr. de tare par balle ou par ballot de 50 kilogr. et au-dessus, même pour bords ordinaires, résultat de la poussière infiltrée ou du frottement, et pour pièces ordinaires ne servant qu'à couvrir le coton. Il n'en est pas accordé sur les cotons emballés en cuir.

On accorde 1 kilogr. de surdon par balle ou ballot au-dessous de 70 kilogr., pour toute refaction quelconque, excepté la mouillure et l'humidité qui sont arbitrées séparement. Lorsque l'avarie d'une balle, réunie à la mouillure, s'élève à 10 pour 100, la refaction est due à l'acheteur; au-dessous, il n'a droit à aucune refaction, s'il a acheté avec le surdon.

On n'accorde point de surdon sur le Géorgie long, ni sur les Surate, Madras, Toomel et Bengale. L'acheteur a le droit de le faire arbitrer pour toutes choses.

Les corps étrangers et pepins en masse, découverts à la livraison, sont extraits.

Avant l'enlèvement de la marchandise, l'acheteur a le droit, en renonçant au surdon sur une ou plusieurs marques entières, de les faire arbitrer pour toutes choses, pièces et bords exceptés. Dans ce cas, les avaries, surcharges, humidité, corps étrangers, fourbandages et réemballages, seront arbitrés.

Lorsque la refaction arbitrée excède 15 pour 100 de la valeur de la balle, l'acheteur a la faculté de la refuser. Si les refactions arbitrées sur une partie excèdent 5 pour 100 de la valeur totale, l'acheteur a la faculté de refuser cette partie.

La marchandise une fois enlevée, il n'y a plus lieu à aucune refaction.

La livraison devra avoir lieu dans les 15 jours, à compter du jour de l'achat, et le paiement s'effectuera dans les vingt-quatre heures qui suivront la livraison, laquelle, une fois commencée, devra se continuer sans interruption.

Ce paiement se fait au comptant sous l'escompte de 2 1/4 pour 100, valeur du jour du marché.

Les cotons qui se vendent à livrer, se traitent sur une désignation d'espèce et de qualité, ou sur échantillon. On indique le nombre des balles, leurs marques et leurs numéros, et lorsque ces cotons sont en mer, on peut n'indiquer que le bâtiment qui les transporte et le port où ils doivent débarquer. Dans le cas où tout ou partie de la marchandise serait inférieur à la désignation portée au marché ou aux échantillons remis sur lesquels on a traité, deux courtiers désignés par les parties font un arbitrage pour estimer la refaction à accorder par le vendeur.

PARIS.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
COTON FERNAMBOUC........	4 p. 0/0 en simple emballage de coton, sans cordes ni liens.
— PARAÏBA (Brésil).....	
— CAMOUCHY............	
— BAHIA.................	
— MARAGNAN............	
— PARA....................	
— JUMEL.................	
COTON CAYENNE.............	6 p. 0/0 en simple emballage de toile, sans cordes ni liens.
— SURINAM.............	
— DÉMÉRARY............	
— BERBICE...............	
— TRINITÉ.	
— CUMANA.	
— CARTHAGÈNE.........	
— LIMA.....................	
— HAÏTI..................	
COTON PORTO-RICCO	6 p. 0/0 en simple emballage sans cordes ni liens.
— GUADELOUPE.........	
— MARTINIQUE.	
— LOUISIANE............	
— MOBILE.	
— ALABAMA.	
— TÉNESSÉE............	
— FLORIDES.............	
— GÉORGIE courte soie	
longue soie	
— CAROLINE.............	
— VIRGINIE...............	
— MOTRIL.	
— SICILE..................	
— POUILLE...............	
— CASTELLAMARE.	
— SÉNÉGAL..............	

PARIS.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS
COTON CARAQUE. — VARINAS. — MINAS.	6 p. 0/0 en ballots de toile. 8 kilogr. par suron en cuir de 60 kilogr. et au-dessous, sans don. 9 kilogr. surons au-dessous de 60 kilogr., sans don.
COTON MANILLE.	6 p. 0/0 en double natte d'origine et les liens en jonc.
— BOUBON.	6 0/0 en nattes de jonc, sans liens.
— SÉCHELLES.	8 0/0 en nattes de jonc, avec liens.
COTON BENGALE. — SURATE. — MADRAS. — TOOMEL.	8 0/0 en toiles et cordes d'origine, sans don.
COTON CHYPRE. — SOUBOUJAC. — KINIK. — KIRKAGACH. — CASSABAD. — SALONIQUE.	5 0/0 en simple emballage de crin, sans cordes.

HAVRE.

COTON BRÉSIL toutes sortes.	4 0/0 en simple emballage primitif sans cordes, excepté les liens. Plus 2 0/0 de don et 1 0/0 de surdon pour toute refaction quelconque, si ce n'est pour les balles humides dont l'avarie générale, réunie à la mouillure, s'élèvra à 5 k. et au-dessous. Dans le cas contraire, l'eau seule sera arbitrée.

HAVRE.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
COTON MINAS..................	8 kilogr. pour emballage en cuir du poids au-dessus de 60 k. et 7 k. pour emballage en cuir au-dessous de 60 k. de don et surdon, comme pour ceux du Brésil; et moitié seulement pour les balles n'excédant pas 50 k.
COTON ÉTATS-UNIS de toutes sortes.....	6 0/0 simple emballage sans cordes ni liens; plus 2 k. par balle de don pour pièces et bords; enfin, 1 k. par balle de surdon pour toute refaction quelconque, si ce n'est pour les balles encore humides dont l'avarie générale, réunie à la mouillure, s'élèvera à 12 k. et au-dessous. Dans le cas contraire, l'eau sera arbitrée. Sur les cotons L/S des États - Unis, on n'accorde point de surdon. L'acheteur a le droit de faire arbitrer.
COTON HAÏTI..................	6 0/0 emballage sans liens, plus 3 k. de don et surdon par balle au-dessus de 50 k., et 1 k. et demi de don et surdon par balle au-dessous de 50 k.

HAVRE.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
COTON Berbice. — Cayenne. — Déméraby. — Guadeloupe. — Martinique. — Surinam. — Motril. — Guiane. — Cumana. — Caraque. — Giron. — Minas. — Chypre. — Souboujac. — Bourbon. — Séchelles. — Castellamare. — Pouille. — Carthagène. — Païta. et autres sortes en toile non designées.	6 0/0 simple emballage en toile, sans cordes, ni bandes en cuir, ni liens. 2 k. de don par balle ou ballot, du poids au-dessus de 50 k. et 1 k. de surdon. Les dons et surdons sont de moitié seulement pour les balles dont le poids n'excède pas 50 k.
COTON Guiane. — Cumana. — Giron. — Caraque. — Minas. — Varinas. et autres espèces non désignées en surons de cuir.	7 k. par suron en cuir, simple emballage du poids au-dessus de 50 k. 6 k. au-dessus de 40 k., don et surdon comme dessus.
COTON Surate. — Bengale.	8 0/0 avec cordes sans égard au nombre. 9 0/0 pour les demi-balles, dons et surdons, comme ceux qui précèdent.

HAVRE.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
COTON MADRAS............... — SOUBOUJAC. .... — KIRGAGACH. .... — MACÉDOINE. .... — SMYRNE............... — SALONIQUE. .... et autres espèces du Levant.	8 0/0 simple emballage en crin, sans cordes. On accorde de plus 1 k. par balle sur celles qui ont des têtes en jonc, et 11 k. pour jonc intérieur, don et surdon, comme ceux qui précédent.

Observation générale. — Avant d'enlever la marchandise, l'acheteur pourra, en renonçant au surdon sur une ou plusieurs marques entières, les faire arbitrer pour toutes choses, pièces et bords ordinaires exceptés.

NANTES.

LIEUX DE PRODUCTION ET OBSERVATIONS.	TARES
COTON en balles de toile, sans cordes, de 50 kilogr.	
et au-dessus..	6 0/0
au-dessous de 50 kilogr.......................	8 »
COTON SURATE..	
— BENGALE, et tous autres analogues avec cordes.	8 »
en surons de toile.....................	6 »
de cuir..	12 »
— DU LEVANT, en balles de laine ou crin, sans	
cordes...........................	8 »
en balles de toile, sans cordes...	6 »
en balles de toile et avec jonc...	8 »
— BOURBON, avec cordes...........................	8 »
sans cordes...........................	6 »
— SÉCHELLES, avec cordes...........................	8 «
sans cordes...........................	6 »
— MANILLE, en nattes sans cordes.	6 »

MARSEILLE.

LIEUX DE PRODUCTION.		TARES ET OBSERVATIONS.
COTON	Kinik.	4 0/0 en balles de 150 k., en toile de crin dont les deux chapeaux, sont carrés et en toile de chanvre. 6 0/0 balles à chapeaux ronds. 5 0/0 en balles sans chapeau.
—	Souboujac.	Même tare.
—	Macédoine.	Balles rondes de toile de chanvre, avec deux chapeaux. 4 0/0.
—	Cassabard.	Même tare.
—	St.-Jean-d'Acre.	4 0/0.
—	d'Acre.	
—	d'Idalep.	
—	Adenos.	
—	Malte.	
—	Chypre.	
—	Egypte.	
—	Alexandrie.	
—	Jumel.	2 k. de don de plus par balle.
—	Moko.	
—	Kircagach.	4 0/0 en balles de crin. 3 0/0, en toile.
—	Salonique.	
—	Smyrne.	
—	Salonique.	6 0/0 en ballot de crin.
—	d'Amérique.	8 0/0 avec cordes. 6 0/0 sans cordes.
—	des îles.	3 0/0.

COTONNIER.

COTONNIER ARBUSTE.
— ARBRISSEAU.
COTONNIER VELU.

Le **cotonnier** est un arbuste herbacé qui croît en abondance dans les Amériques, en Asie, en Afrique et dans le Levant. On le cultive aussi dans la Sicile et dans la Pouille. Les botanistes en distinguent douze espèces. La plus grande se rencontre dans l'Inde. Ses feuilles, longues de 15 c., sont unies sans divisions, pointues, larges de 5 à 6 c. et réunies par 8 à 10 sur un pédicule en forme d'éventail. Ses fleurs sont entières et divisées en lobes ; ses fruits ont 11 c. de longueur sur 6 d'épaisseur à leur base, et sont partagés intérieurement en 5 loges remplies de semences arrondies. Ils s'ouvrent dans leur maturité et montrent le coton qu'on recueille alors pour empêcher qu'il ne soit enlevé par les vents. Le duvet de cette espèce est court, sa couleur s'approche de la soie écrue dont il a le lustre et la douceur. Il s'emploie, aux Indes, à faire des matelas, des coussins, des oreillers ou à garnir les palanquins ; on l'y nomme *capoc*; aux Antilles on l'appelle *apécin*, et dans le Levant *ouate*. Il n'a que peu d'emploi en France.

Le cotonnier arbuste s'élève de 1 mètre à 1 mètre et demi; son style est long et sort de la corolle avant son épanouissement; il est abondant dans l'Inde et à l'île de France.

Le **cotonnier arbrisseau** s'élève jusqu'à 7 mètres et croît dans l'Inde, l'Arabie et l'Égypte.

Le **cotonnier velu**, originaire d'Amérique, se distingue par sa tige herbacée, rameuse et velue, les pétioles de ses feuilles sont moux et pubescents. (Voyez le traité de M. Lasteyrie sur cette culture. — Paris, 1808).

Quand le fruit est mûr, sa capsule noircit le coton qui la remplit, se gonfle et l'oblige à s'ouvrir en quatre quartiers. Il prend alors un volume double du primitif.

La récolte s'effectue dans le mois de septembre et dans les journées brumeuses, qui facilitent l'enlèvement du coton, les pluies obligent quelquefois à accélérer cette opération qui se prolonge environ un mois. Le coton prend alors une teinte jaune

que lui communique sa capsule qui s'en détache difficilement.

Quelques récolteurs vendent leurs produits tels quels. La plupart rompent la capsule et séparent la pellicule verdâtre avec soin, en plaçant les diverses qualités dans des sacs séparés qu'on porte au moulin pour détacher la graine adhérente au coton. Ces semences sont noires et contiennent une amande verdâtre dont on extrait une huile concrète. (Voyez HUILE DE COTON).

Les moulins à coton sont ordinairement composés de deux rouleaux cannelés, horizontaux, mus par une roue d'engrenage à manivelle. Ils pincent le coton et l'obligent à passer entr'eux pendant que la graine reste au-desssus.

Le coton pur s'emballe en sacs de toile ou de cuir. Les Antilles en forment des balles très-serrées de 150 à 160 kilog. On mouille les toiles qui doivent le contenir. On attache la geule des sacs à un grand cerceau destiné à la tenir ouverte. Un homme se place dedans et foule sous ses pieds les couches de coton qu'il y superpose, en ayant soin de les asperger de temps en temps. Le sac plein, ils le cousent solidement et l'on pratique à ses quatre coins des bourrelets qui servent de poignées pour le remuer.

Le cotonnier des Antilles est une plante vivace et donne une récolte huit mois après sa plantation. Il continue à en fournir 10 années de suite, de 6 en 6 mois. Celui du Levant et des Indes est herbacé et donne des produits très-beaux. Les bourres de coton sont comme le fil du ver-à-soie, longues, très-donces, très-blanches et très-pures. Pour bien en juger il suffit d'en prendre dans la main et de chercher à le déchirer pour déterminer chaque fil à se présenter à l'œil. Après avoir ainsi jugé de sa longueur, on le tord en cherchant à le rompre, afin de juger de sa ténacité qui est en raison directe de sa qualité.

La feuille et la fleur du cotonnier, cuites sous la braise, donnent une huile rousse ou verdâtre propre à la guérison des ulcères. Sa graine produit à froid une huile qui enlève les taches de rousseur, et sert contre les crachements de sang.

COUAC. (Voyez FÉCULE DE COUAC OU DE MANIOC).

COUDRIER. (Voyez NOISETIER).

COUI, fruit du calebassier ou choyne, nommé par Linné *cujet*, et placé dans sa *Didynamie angiospermie*. Ses feuilles sont

longues, étroites et vertes. Ses fleurs sont blanches, monopétales et en cloches découpées irrégulièrement. Son pistil devient un fruit charnu, arrondi, lisse, à écorce ligneuse. Il renferme une substance pulpeuse contenant des semences noirâtres et pointues.

Cet arbre croît dans la Virginie, la Jamaïque et le Brésil. On en distingue plusieurs espèces.

La tabletterie utilise ses fruits pour faire des vases unis ou sculptés qui sont très-légers.

COULEUVRE, racine de l'arychnos colubrina. (Voyez RACINE DE COULEUVRE).

COULEUVRE. (Voyez BRYONE).

COULEUVRÉE. (Voyez BRYONE).

COUMARINE, substance peu connue, retirée par M. Guibourt de la fève Tonka, et assimilée à l'acide benzoïque par M. Vogel. (Voyez FÈVE TONKA).

COUMAROU, arbre de la Guiane nommé *coumarouna odorata*. (Voyez FÈVE TONKA).

COUMOU, boisson retirée du fruit d'une espèce de palmier, formée des baies d'un bleu pourpre semblables à des grappes et dont la pulpe adhère à un noyau dur et rond. On les fait macérer dans de l'eau bouillante jusqu'à dissolution, et l'on ajoute du sucre et de la cannelle au mélange.

COUPEROSES.

Latin, CHALCANTHUM; — anglais, COPPERAS; — allemand, KUPFERWASSER; — espagnol, ACICHE, CAPARROSA; — portugais, CAPARROSA; — italien, CAPARROSA, CUPEROSA.

COUPEROSE BLANCHE.	COUPEROSE BLEUE FACTICE.
— BLEUE NATURELLE.	— VERTE.
— BLEUE.	— VERTE NATURELLE.

Les **couperoses** ou *vitriols* sont les noms vulgaires des sulfates métalliques que la nouvelle nomenclature repousse et qu'elle n'admet plus, comme étant peu propres à donner une idée juste de la formation de certains produits; aussi le nom générique de sulfate est-il adopté pour tous les sels formés par la combinaison de l'acide sulfurique avec différentes bases. Nous

ne reproduisons donc ces noms vulgaires que pour faciliter les recherches de ces sels.

Couperose blanche. (Voyez SULFATE DE ZINC).

La **couperose bleue naturelle**, que les Péruviens nomment *capajira*, se trouve dans les environs de la Paz. Les agriculteurs français sèment les grains après les avoir passés dans une dissolution de ce sulfate de cuivre, pour détruire les insectes qui peuvent l'attaquer.

Couperose bleue factice. (Voyez SULFATE DE CUIVRE).

Couperose verte. (Voyez SULFATE DE FER).

La **couperose verte naturelle** est abondante à Doruro, chef-lieu du département de ce nom (république de Bolivia). Sa couleur est d'un vert pâle; ses cristaux en sont menus. Son emploi est apprécié dans le pays.

COURBARIL, arbre de la famille des légumineux, qui croît dans l'Amérique méridionale, et que Linné a placé dans sa *Décandrie monogynie*. Son tronc et ses branches donnent une gomme copale consistante, mais très-impure. Son fruit est une gousse longue et aplatie. Son écorce est dure, épaisse, ligneuse, lisse, rouge brun en dehors, et figurée en panneaux garnis de suture. Elle renferme des noyaux durs, entourés d'une matière spongieuse et aigrelette, qui devient en séchant une sorte de coton. On s'en sert pour faire une espèce de pain.

L'écorce dont nous venons de parler est astringente.

COURGE ou CALEBASSE. (Voyez CITROUILLE).

COURGE POTIRON. (Voyez CITROUILLE).

COURONNE IMPÉRIALE.

Latin, FRITILLARIA IMPERIALIS LILIUM.

La **couronne impériale** est une plante de l'*Hexandrie monogynie* de Linné, originaire de la Perse, et qui fut apportée de Constantinople en 1570. Clusius la nomma *tusai*.

Sa tige et ses feuilles sont semblables à celles du lis sauvage; ses fleurs sont disposées en couronnes jaunes ou purpurines; il leur succède un fruit oblong, cannelé et divisé en trois loges remplies de semences plates. Sa racine est une bulbe composée de tuniques qui s'emboitent, et garnie inférieurement de fibres

radicales qui sont de véritables organes suçoires. Elle est digestive et entre dans l'emplâtre diabotum.

COUTURIER. (Voyez OISEAU-MOUCHE).

CRAIES.

Latin, CRETA; — anglais, CHALCK — allemand, KREIDE; — espagnol, GREDA, TIERRA GREDA; — portugais, GREDA CRÉ; — italien, CRETA.

CRAIE CALCAIRE. CRAIE DE BRIANÇON.

La **craie calcaire** est une substance minérale qui participe des débris fossiles des animaux. (Voyez CARBONATE CALCAIRE *ou* DE CHAUX).

La **craie de Briançon** est une pierre smectite, stéatite ou talc écailleux, que l'on trouve dans les environs de cette ville, dans un état d'agrégation solide; elle est luisante, compacte, douce au toucher, argileuse et unie à de la terre magnésinenne. On en trouve de grise et de blanche. Cette dernière est plus estimée; elle mousse dans l'eau comme le savon, ce qui lui a valu le nom de *pierre savonneuse*. Les tailleurs s'en servent pour tracer la coupe des habits. Les parfumeurs en font un fard blanc et un rouge végétal.

Pour l'obtenir en poudre fine, on la passe sur des tiges de prèles ou queues de renard, puis dans un tamis de soie à tambour dont l'intérieur est garni de quatre toiles successives par degrés de finesse.

CRAN DE BRETAGNE. (Voyez RAIFORT SAUVAGE).

CRANSON. (Voyez COCHLÉARIA OFFICINAL).

CRAPAUDINE.

Latin, BATRACHITES; — anglais, LOAD-STONE; — allemand, KRÖTENSTEIN, FROSCHSTEIN; — espagnol, ESTELION, BATRACHITES, PIEDRA DE SAPO; — portugais, PEDRA DE SAPO, PEDRA DAS RAAS; — italien, BATRACHITE, PIETRA DI BOTTÉ.

La **crapaudine** ou *batrachite* est la couronne pétrifiée de la dent molaire du grondeur, poisson abondant au Brésil. Sa dureté la rend propre à être taillée par les lapidaires, qui en montent des bagues. Nos devanciers croyant qu'elle se trouvait dans la tête du crapaud, lui avaient donné son nom.

CRABES DE TERRE. (Voyez OCYPODE).

CRAM (Voyez RAIFORT).

CRAYON.

Latin, GRAPHIUM ; — anglais, RED CHALK, CRAYON, PINCIL ; — allemand, RÖTHEL ; — espagnol, RUBRICA ALMAGRE ; — portugais, RUBRICA ; — italien, AMATITA.

CRAYONS ROUGES.	CRAYONS DE CHARPENTIERS.
NOIRS.	DE BUREAUX.

Les **crayons** sont un nom générique désignant une matière susceptible de tracer une ligne effective sur un corps. Les plus usités sont : la craie épurée ou argileuse ; la pierre émantite ou phosphate de fer, connue sous le nom de *sanguine* ; le milchtein des allemands ou graphidas (pierre de lait) ; l'argile chiteuse graphique ou pierre noire ; le sphath pesant ou sulfate de baryte ; la pierre à plâtre, qui est un sulfate calcaire ou de chaux ; la pierre d'Arménie ou bol d'Arménie ; la plombagine qui est une carbure de fer, et les charbons.

Les crayons des comptoirs sont formés de mine de plomb, choisie, sciée d'après le volume des rainures qu'on lui prépare sur des cylindres en bois de cèdre ; on les y ajuste et on les recouvre d'une bandelette du même bois, pour rendre leur usage plus facile. On distingue autant de qualités que de fabricants. Cette mine s'emploie aussi en formant une pâte fine à laquelle on donne la forme des moules dans lesquels on la jette.

L'Allemagne a été long-temps réputée pour cette industrie ; mais la France, et surtout Paris, en prépare aujourd'hui qui peuvent rivaliser avec tous les autres.

Les crayons d'Orient doivent être d'une seule pièce, brillants, consistants, et tenant un juste milieu entre le trop dur et le trop mou ; cet article se vend à la douzaine ou à la pièce.

Crayon noir. (Voyez CRAYONS).

Crayon de charpentier. (Voyez PIERRE NOIRE).

Crayon rouge. (Voyez SANGUINNE).

CRÊME.

CRÊME DE CHAUX.	CRÊME DE TARTRE.
— DE LAIT.	

Crême de chaux, pellicule saline qui surnage sur l'eau

de chaux exposée à l'air. C'est un carbonate de chaux. (Voyez CARBONATE CALCAIRE).

Crême de lait, produit épais, onctueux, jaunâtre, doux et agréable, formé de matières caséeuses, de beurre et de sérum. Il s'applique sur les dartres et les éruptions douloureuses. Décomposé par la chardonnerette ou un acide, il fournit le petit-lait et le fromage. Battu avec persistance, il donne le beurre.

CRÊME DE TARTRE.

Latin, CREMOR TARTARUM; — anglais, CREAM TARTAR, CREAMO OF TARTAR; — allemand, WEINSTEINRAHM; — espagnol, CREMOR TARTARO; — portugais, CREMOR DE TARTARO, TARTARO PURIFICADO; — italien, CREMA DI TARTARO, CREMOR DI TARTARO.

La **crême de tartre**, *tartrite acidulé de potasse, surtartrate de potasse, tartre acidulé de potasse* ou *surtartrate de potassium*, circule dans le commerce en cristaux prismatiques quadrangulaires, irrégulièrement longs, et coupés en biais aux extrémités. Leur saveur est acide. Ils sont solubles dans l'eau chaude, et insolubles dans l'alcool. On les obtient en faisant dissoudre du tartre dans l'eau bouillante, en filtrant la solution, en la clarifiant, et en y ajoutant de l'eau chargée d'albunine. La chaleur qui fait coaguler cette dernière matière, enlève au tartre sa partie colorante. On filtre et on fait évaporer le mélange dans les cuves où l'on réunit les cristaux qu'on lave à l'eau distillée, et qu'on sèche avant de les renfermer dans des futailles garnies intérieurement de papier bleu, pour en faire ressortir la blancheur.

Depuis quelques années, le noir animal s'emploie à blanchir la crême de tartre. On la nuance à volonté, en jetant dans les cristallisoires, en plus ou moins grande quantité, de l'indigo.

L'Italie nous envoyait autrefois ce produit sous le nom de *cristaux de tartre*, et Marseille en était l'entrepôt; mais cette ville finit par s'emparer de cette fabrication; puis Montpellier et Aniane l'imitèrent; aujourd'hui, les Hautes-Pyrénées en comptent deux fabriques. Bordeaux a pris part à cette industrie, et donne des crêmes de tartre fortes et blanches, qui ne laissent rien à désirer.

Sous la désignation de cristaux de tartre, le commerce pré-

sente du tartre fondu, épuré et recristallisé, formé en aiguilles allongées, d'un roux sale ou d'une pâleur rosée. Ils peuvent remplacer les meilleurs produits, et on les recherche pour préparer l'acide tartrique, qui sert à confectionner les eaux gazeuses.

Cet article est utile aux teinturiers pour fixer la couleur écarlate de la cochenille.

La médecine emploie ces sels comme apéritifs et laxatifs. Ce sont des produits du vin. On doit les choisir en gros cristaux réguliers, blancs, brillants, entiers et fort acidulés .

Pour reconnaître la pureté de ce corps et l'acide qu'il contient, on calcine 100 parties de tartre pur qu'on sature avec de l'acide sulfurique à un degré déterminé; on fait subir la même opération au tartre à éprouver qu'on sature avec de l'acide au même degré, et on établit la différence entre les quantités d'acides employés. Si le tartre pur a absorbé 100 grammes et que l'autre n'en ait absorbé que 75, les matières essayées seront moins riches en acide de 25 pour 100.

L'instrument de M. Descroizille pour essayer les soudes et les potasses est un régulateur plus vrai et plus simple; son usage est facile et s'apprend en l'achetant.

CRESSONS.

Latin, NASTURTIUM; — anglais, CRESSES; — allemand, KRESSE; — espagnol, BERRO, MASTUERZO; — portugais, AGRIAO, MASTURZO; italien, CRESCIONE.

CRESSON ALENOIS.	CRESSON DE L'INDE.
— DU BRÉSIL.	— DES PRÉS.
— DE CHIEN.	— SAUVAGE.
— DE FONTAINE.	

Le **cresson** est le nom de plusieurs plantes de la famille des crucifères renfermant un principe âcre et volatil.

Le **cresson alenois,** *nasitor* ou *cresson des jardins*, est une plante de la *Tétradynamie siliculeuse* de Linné, qui est annuelle et croît dans les lieux incultes d'Europe; elle pousse des tiges solides et rameuses de 66 centim. environ. Ses feuilles sont oblongues, découpées profondément; ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont petites, blanches, purpurines, et composées de quatre pétales disposés en croix. Il leur succède des silicules

remplies de semences rondes, rougeâtres et d'une saveur brûlante; sa racine est simple et ligneuse. Il se mange en salade. On l'emploie avec succès dans les maladies scorbutiques.

Le **cresson du Brésil** est une plante originaire de l'Amérique méridionale, qui se cultive dans nos jardins et fait partie de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné; elle pousse une tige de 3 décim., tendre et succulente. Ses feuilles sont découpées, pétiolées, opposées et d'une saveur si âcre qu'elles excitent la salivation.

Le suc de ce végétal est un puissant anti-scorbutique, pris par cuillerée à bouche, matin et soir.

Cresson de chien. (Voyez BECCABUNGA).

Le **cresson de fontaine** ou *cresson d'eau* est une plante de la *Tétradynamie siliqueuse* de Linné, répandue dans toute l'Europe, et qui croît dans les lieux humides. Ses feuilles sont arrondies, humides, odorantes, piquantes et agréables; ses fleurs sont blanches et disposées en croix; ses fruits forment de petites siliques contenant des semences rondes, rougeâtres et très-âcres.

Ce végétal se mange en salade avec la volaille et les viandes rôties; c'est un excellent anti-scorbutique, et il entre dans plusieurs préparations pharmaceutiques.

Cresson de l'Inde. (Voyez CAPUCINE).

Cresson des prés. (Voyez CARDAMINE).

Cresson sauvage. (Voyez PASSERAGE SAUVAGE).

CRINS.

Latin, JUBA; — anglais, MAINE HAIR; — allemand, MAHNENHAAR; — espagnol, CRIN DE CABALLO; — portugais, CRINA; — italien, CHIOMA.

CRIN CARRÉ.	CRIN FRISÉ.
— PLAT.	— VÉGÉTAL.

Les **crins** sont des poils ou filaments qui croissent au cou et à la queue des chevaux, des juments, des bœufs, des vaches et de quelques autres quadrupèdes, distingués et divisés par Klein et par Brisson dans le tableau des quadrupèdes. (*V.* Morelot, *Cours élémentaire d'histoire naturelle*).

Ces produits sont nourris par les bulbes ou racines placées sur différentes parties du corps. Ceux qui couvrent ces animaux

sont généralement minces, courts et nommés *bourres*. Le crin se présente sous diverses couleurs et en forme de tubes allongés composés de plusieurs filaments garnis au centre d'une moelle qui lui donne de la consistance et de l'élasticité. Les meilleurs sont ceux de la queue et fortement chargés; ils s'allongent, sont unis, brillants, doux au toucher plus qu'aucun autre. On distingue les crins en carrés, plats et frisés.

Le crin carré se compose des crins des queues. Ils ont de 4 à 12 décim.

Le crin plat se compose de ceux des queues et des cous. Il a de 2 à 4 décim. de longueur.

Le crin frisé enfin est destiné à être passé à la chaudière pour être crépi ou cordé, afin de former un crin élastique et assez consistant pour donner des sommiers, des matelas et des coussins.

Les précédents s'emploient à former des tissus nommés *crinoline*, ou à garnir les archets des violons et à faire des lignes pour la pêche; les plus longs et les plus blancs servent à ce dernier emploi.

Le crin frisé de Buénos-Ayres est moins estimé que celui de France, parce que ses bouts sont altérés. Il arrive en grands surons de cuir ou en balles de toile, pour lesquels on donne la tare réelle.

La Russie en envoie sous diverses désignations, telles que première, seconde, troisième et quatrième. Généralement, ils sont de qualité inférieure aux précédents, et se composent de crins mous et trop fins.

La première qualité a 6, 10 et 12 décim. de long; la deuxième et la troisième, 4 à 6 décim., et la quatrième, 2 à 4 décim.

Les crins de Russie arrivent en balles de 2 et 300 kilogr., et se vendent au poids net.

Crin végétal, nom de certaines plantes marines. La plus usitée se nomme *zostère*.

CRINOLINE, tissu en crin.

CRISTAUX.

Comme il est indispensable de connaître les formes des cristaux, quand on se destine à l'étude de ces substances minérales,

nous pensons que nos lecteurs nous sauront gré de leur mettre sous les yeux le nom de chacune de ces formes. Nous les inviterons en outre à avoir recours aux ouvrages de MM. Hauy, Romé-Delile, et à la *Cristallotechnie* de M. Leblanc.

Cristaux en prismes hexaèdres (à six faces) terminés par des pyramides tétraèdres (à quatre faces).
— — hexaèdres et terminés par des sommets dièdres ou trièdres (à deux ou trois faces).
— — à huit ou neuf faces, à sommets trièdres.
— — dodécaèdres (à douze faces) réunies base à base par deux pyramides hexaèdres.
— — hexaèdres réguliers.
— — à vingt-quatre faces.
— — hexagonales à quatre grandes faces et à deux petites terminées par des pyramides à quatre faces correspondant aux quatre grandes faces du prisme.
— — quadrangulaires surmontés de pyramides quadrangulaires.
— — à neuf faces terminées par des pyramides quadrangulaires.
— — à huit faces (parallèles deux à deux) et avec des facettes sur les sommets.
— — pentagonaux formant un heptaèdre en comptant les deux bases.
— — hexaèdres terminés par quatre faces.
— — cubes, hexaèdres réguliers à angles droits.
— — dodécaèdres réguliers à faces rhombes.
— — triangulaires formant un pentaèdre ou cristal à cinq faces et composant les deux bases.

CRISTAL MINÉRAL.
— D'ISLANDE.
— DE ROCHE.
— D'ALENÇON.
— DU MÉDOC.
— DU RHIN.

CRISTAUX DE TARTRE.
— DE LUNE.
— DE VÉNUS.
— DE VERDET.
— D'HIŒRNE.

Cristal minéral. (Voyez NITRATE DE POTASSE).

Cristal d'Islande, variété de spath calcaire, verre à deux

transparents qui tient de l'argile et du carbonate calcaire. Il fait voir double à cause de la double réfraction que subissent les rayons de la lumière, en le traversant.

Cristal de roche.

Latin, CRYSTALUS; — anglais, ROCK-CRYSTAL; — allemand, CRYSTALL; — espagnol, portugais, CRISTAL; — italien, CRISTALLO.

Le **cristal de roche** est un quartz hyalin limpide et transparent qu'on rencontre cristallisé en prismes à six pans réguliers, terminés par des pyramides à six faces. Sa dureté est telle qu'il est susceptible de prendre un beau poli, et fait feu contre l'acier. Son nom lui vient de ce que les crevasses des rochers de la Tarentaise (Mont-Blanc) et des Alpes dauphinaises en sont hérissées. Il se trouve dans les grottes ou cavernes abreuvées d'eau, et s'attache aux voûtes qu'il tapisse. La mine la plus riche qui existe est celle de Fischback, dans le Valais.

La chimie en extrait de la silice pure. (Voyez OXYDE DE SILICIUM). Il varie en couleur et en transparence, selon les substances qui sont mélangées à son essence.

Cristal d'Alençon. (Voyez CRISTAUX DE ROCHE).

Cristal du Médoc. (Voyez *idem.*).

Cristal du Rhin. (Voyez *idem.*).

Cristaux de tartre. (Voyez CRÊME DE TARTRE).

Cristaux de lune. (Voyez NITRATE D'ARGENT).

Cristaux de Vénus. (Voyez ACÉTATE DE CUIVRE).

Cristaux de verdet. (Voyez *idem.*).

Cristaux d'Hiœrne. (Voyez ACIDE OXALIQUE).

CRISTE MARINE. (Voyez PASSE-PIERRE).

CROCUS MÉTALLOROM, *foie des métaux* ou *safran des métaux.* (Voyez OXYDE D'ANTIMOINE SULFURÉ et ANTIMOINE).

CROCUS SATIVUS. (Voyez SAFRAN).

CROCUS VERNUS. (Voyez SAFRAN).

CROISETTE.

Latin, CRUCIATA HIRSUTA; — anglais, CROSS-WORT; — allemand, GEKOPERT; — espagnol, portugais, italien, CRUCIATA.

La **croisette** est une plante de la *Tétrandrie monogynie* de Linné, qui pousse des tiges de 3 décim. environ, grêles, tendres,

carrées, velues, nouées, et portant à chaque nœud quatre feuilles petites, velues, longuettes, et disposées en croix. Ses fleurs sont petites, verticillées, jaunes, monopétales, infundibuliformes et découpées. Il leur succède deux graines jointes, presque sphériques et renfermées dans un péricarpe sec et velu qui a servi de calice. Ses racines sont menues.

Ce végétal croît au bord des chemins et est reconnu vulnéraire, astringent. On l'applique extérieurement sur les hernies.

CRON. (Voyez FALUN).

CROTALAIRE.

Latin, CROTALARIA ASIATICA.

La **crotalaire** est une plante de la *Décandrie monogynie* de Linné, originaire de l'Asie et de l'Éthiopie, et qui se cultive depuis long-temps en Europe. Elle pousse une tige anguleuse, noueuse et rameuse de 3 à 6 décim. Ses feuilles sont alternes, précédées de pétioles très-courts, obtus et nerveux, verts en dessus, blanchâtres en dessous, parsemés de glandes et ondés sur leurs bords. Ses fleurs, disposées en épis au sommet des rameaux, sont papillonacées et bleues. Ses fruits forment des gousses enflées, noirâtres, et garnies de poils. Ses semences sont jaunes, reniformes, âcres et nauséabondes. Sa racine est fibreuse.

Ses graines sont purgatives à la dose de 4 grammes ; elle vient du Levant, et s'emploie très-peu aujourd'hui.

CROTON. Le nom de *croton* se donne improprement à certains articles que nous désignons plus bas, et pour lesquels nous renvoyons aux désignations véritables.

Croton cascarilla. (Voyez CASCARILLE).

Croton éluteria. (Voyez CASCARILLE).

Croton lacciferum. (Voyez GOMME LAQUE).

Croton mollucanum. (Voyez NOIX DE BANCOUL).

Croton suberosum. (Voyez ÉCORCE DE CAPALCHI).

Croton tiglium. (Voyez PIGNON D'INDE).

Croton tinctorium. (Voyez TOURNESOL).

CRUCHES RAFRAICHISSANTES. (Voyez ALCARAZA).

CRYSOCOLLE BLEUE. (Voyer AZUR DE CUIVRE).

CRYSOCOLLE VERTE. (Voyez BORAX).

CRYSOLITHE, substance minérale, nommée autrefois *alumine fluatée, alcaline*, qui est rayée par la chaux sulfatée. Elle fond au chalumeau et se couvre d'une matière blanche qui durcit. On la trouve dans le Groënland.

CUBÈBES.

Latin, CUBEBÆ; — anglais, CUBEBS; — allemand, CUBEBEN; — espagnol, CUBEBAS; — portugais, CUBEBAS; — italien, CUBEBI, GUBEBE.

Les **cubèbes** ou *poivre à queue* sont de petits fruits ronds, ridés et bruns, qui naissent en grappes sur une plante sarmenteuse de la *Diandrie tryginie* de Linné, commune dans les Indes et dans l'île de Java. (Voyez POIVRE A QUEUE).

Ce fruit est presque toujours muni d'une petite queue. Son enveloppe est mince, son intérieur blanchâtre, plein et huileux; sa saveur est forte, amère et aromatique.

On doit le choisir bien frais; il est stimulant, stomachique et carminatif. On en prépare une huile par la distillation, pour combattre les blénorrhagies urètrales et arrêter les accidents inflammatoires.

Cet article arrive en sacs de divers poids, pour lesquels on accorde la tare réelle.

CUCUBALUS.

Latin, ALSINE BACCIFERA.

CUCUBALUS BACCIFERA.
— BEHEN.
CUCUBALUS VISCOSUS.

Le **cucubalus** est une plante que les botanistes modernes placent dans le genre silène, et dont la fleur est privée d'écailles. On en compte une trentaine d'espèces, la plupart vivaces et européennes. Leurs feuilles sont simples, opposées et cornées; leurs fleurs, ordinairement terminales, sont disposées en épis paniculés.

Le **cucubalus bacciferus** est une plante de la *Décandrie tryginie* de Linné, qui pousse des tiges sarmenteuses flexibles, faibles, grêles, rondes, minces, longues et rempantes si on ne leur donne des tuteurs; de chacun de leurs nœuds sortent de

feuilles opposées et molles. Ses fleurs sont composées de cinq à six pétales, blanches, verdâtres et disposées en œuillets ; les baies sont ovales et noircissent en mûrissant. Elles renferment des semences noires, luisantes et reniformes ; sa racine est longue, même sarmenteuse, traçante, fibrée et blanche.

Ce végétal est abondant en Italie, en Espagne, et dans le midi de la France. Il est rafraîchissant et bon contre les pertes de sang.

Le **cucubalus behen** est une plante commune, dite *centaurea-behen*, dont la médecine ne fait plus usage.

Le **cucubalus viscosus** a des propriétés émétiques que l'on ne met pas à l'épreuve en France.

CUBEARD. (Voyez ORSEILLE).

CUIRS.

Latin, CORIUM ; — anglais, LEALHER ; — allemand, LEDER ; — espagnol, CUERO, CORAMBRE ; — portugais, COURO, CORAME; — italien, CUOJO, PELLE CONCIATA.

CUIRS VERTS *ou* CRUS.	CUIRS FORTS.
— SALÉS.	— COUDRÉS.
— SECS EN POIL.	— EN CROUTES.
— DE BUÉNOS-AYRES.	— CORROYÉS.
— DE CARACAS.	— DE HONGRIE.
— DE FERNAMBOUC.	— DE RUSSIE.
— DES ANTILLES.	— BOUILLI.
— TANNÉS.	— DE POULE.
— EN PLAQUES.	

Les **cuirs** sont des peaux d'animaux qui ont subi différents apprêts, suivant les emplois qu'on leur destine.

Le commerce des cuirs est très-important, et comprend un grand nombre d'espèces de produits.

Les **cuirs verts**, *cuirs crus, cuirs frais* ou *d'abatis*, sont ceux qui n'ont reçu aucun apprêt et qui conservent encore leur souplesse. Ceux qui dépassent le poids de 40 kilogr., sont dits *cuirs forts*, et sont d'une valeur bien plus élevée que les plus légers. Ces matières passent des mains des bouchers dans celles des corroyeurs ou des tanneurs. Les peaux légères valent trois et quatre francs de moins par cent kilogr. que les lourdes. On paie dix à seize francs par cent kilogr. en plus, pour les cuirs

de veaux sans têtes, que si cette partie du corps y était jointe. Les cuirs crus perdent au tannage moitié de leur poids.

Les **cuirs salés** sont des cuirs crus, saupoudrés de sel marin, d'alum, de natrum ou de salpêtre pour en prévenir la corruption. Ils valent 20 à 25 p. 100 de plus que les cuirs crus, vu que les sels dont on les couvre absorbent leur humidité, ainsi que le contact de l'air, et leur enlèvent une grande partie de leurs poids.

Les **cuirs secs en poils** proviennent des bœufs, des vaches, privés ou sauvages. On les fait sécher sur des châssis, pour leur conserver leur étendue, et leur poil ou bourre, qu'on met en dessus lorsqu'on les expose au soleil.

Ces cuirs nous viennent des pays étrangers et principalement de l'Amérique méridionale, de Buénos-Ayres, de Caracas, du Pérou, du Brésil, des Antilles, du Sénégal, de la Russie et de l'Irlande.

Les **cuirs secs de Buénos-Ayres** sont les meilleurs et les plus forts; ils pèsent de 13 à 18 kilogr., n'ont ni tête ni pattes, et présentent un poil luisant et diversement coloré. En les ouvrant, ils offrent une chair blonde non terreuse.

Les **cuirs secs de Caraque** pèsent de 11 à 13 demi-kilogr., et sont moins forts que les précédents, plus arrondis et moins allongés. Leur poil est terne, la chair grise et terreuse. Ces défectuosités leur donne moins de valeur.

Les **cuirs de Fernambouc** ont le poil rouge et pèsent de 13 à 18 kilogrammes. Ils conservent la tête, les pattes et les ongles, et sont marqués sur le poil de petits enfoncements qui proviennent du sel dont ils ont été recouverts. Leur chair est terreuse et grise.

Les **cuirs des Antilles** et des autres contrées sont confondus, attendu qu'ils gardent tous les pattes, la tête et souvent même les oreilles. Leur poids ordinaire est de 10 à 13 kilogr.; leur poil est peu luisant, leur chair est variée, blonde et souvent terreuse. Ils ont une valeur encore moindre que celle des précédents.

Ces cuirs secs sont facilement piqués par les vers. Aussi le commerce leur donne une non valeur progressive et proportionnée.

TARES ET USAGES.

BORDEAUX.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
CUIRS SECS................ — SALÉS..................	On les distingue par cuirs de *recette*, cuirs de *première piqûre*, cuirs de *seconde piqûre*, cuirs de *troisième piqûre* et cuirs *de rebut*. Les premiers n'ont que deux ou trois piqûres sur leurs bords n'ayant pas plus de 3 c. de diamètre. Les premières piqûres ne doivent pas avoir plus de cinq à six trous près des bords. Ils valent 10 fr. de moins par 50 k. que les précédents. Les secondes piqûres ne doivent être marqués que de cinq à six piqûres sur les bords, et une ou deux de 8 à 10 c. vers le milieu. Ils valent 20 fr. de moins que ceux de recette. Les troisièmes piqûres n'admettent que les cuirs qui n'ont pas plus de 8 à 10 piqûres disséminées. Ils valent 30 fr. de moins que ceux de recette Les rebuts comprennent tous les cuirs avariés, percés plus ou moins, et se règlent à l'amiable. Pour les autres espèces de cuirs, mêmes usages qu'à Paris.

PARIS.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
PEAUX BRUTES, telles que cuirs de bœuf, de vache, de cheval, secs en poil de Buénos-Ayres, Montevidéo, Rio, Bahia, Fernambouc, Chili du centre, et d'autres provenances d'Amérique; de vaches et buffles de l'Inde.	Ils se vendent au poids, exempts d'avaries. Ils se pèsent par 50 cuirs, et entre fer; on accorde un kilogr. de trait. Il est accordé une refaction pour les piqûres. En voici le taux : pour 1re piqûre.... 5 0/0. 2me d°. .... 15 0/0. 3me d°. .... 25 0/0. Les avaries d'eau de mer et d'eau douce sont refactionnées par arbitres.
CUIRS SALÉS humides, en manchons de Buénos-Ayres, Fernambouc, Bahia, du Chili, centre d'Amérique, et autres.	Ils se pèsent par 25 cuirs. On accorde un kilogr. de don par chaque pesée. Lorsqu'ils sont chargés de sel, on les fait déplier et secouer. On accorde une bonification pour les lanières en cuir ou les cordes qui les serrent.
CUIRS DE CHEVAL SECS en POIL, d'Amérique.	Ils se pèsent, se règlent, et s'arbitrent comme ceux de bœufs. Il en est de même pour les piqûres.

HAVRE.

CUIRS SECS EN POIL ET SALÉS. — Ils se vendent au poids; la pesée est de 50 cuirs, avec refaction pour avaries et piqûres, la première piqûre exceptée; l'usage est d'accorder 10 cent. de refaction par demi-kilogr. pour chaque piqûre excédant la première.

L'acheteur est tenu de prendre cinq taureaux par cent cuirs, sans refaction. Au-delà de cinq jusqu'à douze tau-

HAVRE.

reaux par cent cuirs, on accorde un kilogramme par taureau. Au-dessus de douze taureaux par cent cuirs, la refaction est conventionnelle.

CUIRS DE CHEVAL, SECS. — On les vend au poids net. L'emballage en cuir est en faveur de l'acheteur.

NANTES.

—

CUIRS DE BUFFLES, BŒUFS, VACHES ET VEAUX, SECS, VERTS, *ou* SALÉS. — Ils se pèsent par 250 kilogr., avec un trait de 1 p. 0/0

MARSEILLE.

—

Mêmes usages que ceux de Paris.

Les **cuirs tannés** sont des cuirs verts, salés ou secs, dont on a fait tomber le poil au moyen de la chaux détrempée dans de l'eau, et qui ont été préparés au tan d'après la méthode ordinaire.

Les **cuirs en plaques** sont des cuirs forts, tannés, séchés, dégagés de leur tan et empilés les uns sur les autres dans des magasins aérés. On les soumet à une forte pression qui leur fait prendre la forme unie.

Les **cuirs forts** sont les cuirs épais qu'on tanne pour les rendre plus durs et plus consistants.

Les **cuirs coudrés** ou *cuirs passés au coudrement,* sont les cuirs de vache, de cheval ou de veau, étendus dans des cuves où l'on jette de l'eau chaude et du tan pour les rougir et leur donner le grain.

Les **cuirs en croûtes** sont ceux qui ont été planés, coudrés, tannés et séchés au sortir de la fosse du tan.

Les **cuirs corroyés** sont ceux qui, après avoir été pelés, coudrés et tannés, passent par les mains du corroyeur, qui leur

donne une dernière préparation qui consiste à les laver à l'eau, à les fouler aux pieds et au maillet, et à les décharner avec un couteau à revers. On recommence cette opération, puis on les passe à la paumelle sur une table et on les met en couleur à trois reprises, pour les dresser et les adoucir. Ce travail s'appelle *crépir* le cuir. En cet état, on passe les cuirs au suif fondu dans un chaudron, dont on les imbibe avec de la laine ou une éponge, après les avoir flambés. Quand le suif les a bien pénétrés, on les ratisse sur le chevalet du côté de la chair, et on en ôte la superficie de la graisse. On les passe de nouveau à la paumelle, on les roule, puis on les étend sur une table avec un instrument de fer nommé *étire*, pour en ôter tous les plis. Ils sont alors propres à être livrés aux marchands de cuirs et aux cordonniers.

Les **cuirs de Hongrie** sont des cuirs préparés par des procédés peu connus, imprégnés de suif jusqu'à l'altération. Ils servent à confectionner les soupentes de voiture et les gros harnais.

Les **cuirs de Russie** sont des cuirs de veau rougis par le santal odorant. La Baltique nous en fournissait beaucoup autrefois, mais Paris possède des ateliers qui les fabriquent parfaitement.

Les **cuirs bouillis** sont ceux que l'on trempe dans une dissolution bouillante de cire et de matière résineuse. Ils servent à confectionner des vases et des objets d'utilité.

Cuirs de poule. (Voyez CANEPIN).

Tous ces cuirs se vendent constamment au poids.

CUIVRE.

Latin, CUPRUM; — anglais, COPPER BRAS; — allemand, KUPFER; espagnol, portugais, COBRE; — italien, RAME; — danois, COBBERT; — suédois, KOPPER; — russe, MJED, KRASNOI; — polonais, MIEDZ; — arabe, NEHASS.

CUIVRE NATIF de 1re formation.
— — de 2e formation.
— DE ROSETTE.
— EN PLANCHE.
— DE FRANCE.
— DE RUSSIE.
CUIVRE DE SUÈDE.
— DE NORWÉGE.
— DE HONGRIE.
— DE BOÊME.
— DU PÉROU.
— DU CHILI.

CUIVRE MINERAI EN POUDRE.	CUIVRE BLANC.
— D'ANGLETERRE.	— SOYEUX.
— DU MEXIQUE.	— OXYDÉ.
— DU LEVANT.	— AZURÉ.
— DE TOKAT.	— ARSENICAL.
— JAUNE.	— ANTIMONIAL.
— VIEUX ROUGE ET JAUNE.	— FAUX.

Le **cuivre**, appelé autrefois *Vénus, Aes-cyprium* ou *safran de Vénus*, est un métal rouge qui fut trouvé pour la première fois dans l'île de Chypre et qui appartient à la quatrième section des métaux. On le recueille aujourd'hui dans toutes les parties du monde connu, où il se présente sous quatre principaux états : à l'état natif en cristaux isolés, en lames minces ou allié à des minerais; à l'état d'alliage, uni au fer ou à l'arsenic; à l'état de sulfure; à l'état d'oxyde.

Il est très-malléable, très-fusible, plus dur que l'argent, et très-sonore; il prend, sous le frottement, une odeur nauséabonde et styptique. Sa ténacité est telle qu'un fil de 3 millim. de diamètre peut soutenir 160 kilogr. sans se rompre. Sa cassure présente des petits grains superposés. Les lames de cuivre polies qu'on chauffe prennent à leur surface les couleurs de l'iris; à l'air libre, il se ternit; au feu rouge, il s'oxyde et permet d'enlever sur lui des écailles après son refroidissement. La couche inférieure qui apparaît alors est brillante et parfaitement décapée. Ces écailles se nomment battitures de cuivre ou oxyde noir de cuivre.

Ce métal a beaucoup de tendance à s'associer avec des corps métalliques et des produits végétaux ou animaux, ce qui lui a valu le nom de Vénus, à lui donné par les anciens chimistes.

Le **cuivre natif** se distingue en cuivre de première et de seconde formation.

Le premier est disposé en lames ou en filets dans une gangue ordinairement quartzeuse. Il présente une forme arborisée, ramifiée, et il ne jouit pas des propriétés métalliques qui caractérisent le cuivre purifié.

Le second, ou cuivre de cémentation, se trouve en lames ou en grains sur les pierres ou sur les fers. Il semble avoir été dé-

posé par des eaux tenant en dissolution le sulfate de cuivre qui a été décomposé par le fer.

On essaie les mines de cuivre par la voie humide ou par la voie sèche. La première épreuve consiste à soumettre la mine à l'action de l'acide sulfurique et à précipiter le cuivre par le fer. La seconde se contente de prendre une partie de mine bien pilée, bien lavée et soumise à de longs et de forts grillages; on la mêle avec quatre parties de flux noir et de sel marin: alors le tout est mis dans un creuset qu'on rougit. Après l'opération, on trouve un culot métallique qui contient, entr'autres matières, de l'or et de l'argent. Par la coupellation, on sépare ces deux métaux et on parvient à savoir la quantité de cuivre contenu dans le minerai, en pesant le culot et en comparant son poids avec celui du minerai brut.

Pour obtenir le cuivre des trois premières espèces, on le fond avec du charbon dans un fourneau à manche. S'il est en sulfure, on est obligé de le griller jusqu'à vingt fois; on le fait d'abord sous des hangars, où se dissipe le soufre et s'oxydent le cuivre et le fer; on concasse le résidu et on le grille quatre et cinq fois; on le fond alors par le charbon dans un fourneau à manche, et si la gangue ne contient pas assez de silice, on y en ajoute un peu : on obtient alors un produit composé de cuivre, de fer et de soufre appelé *matte;* on concasse la matte et on la grille dix à douze fois; puis on la refond, et il en résulte une nouvelle matte appelée *cuivre noir* et des scories d'oxyde de fer et de silice; on grille de nouveau et on porte le résidu dans un fourneau d'affinage dont le fond est couvert d'une brasque de charbon et d'argile; ce bassin communique à celui du fourneau; on met sur la brasque couverte de paille le cuivre sur lequel on fait arriver un vent violent pour oxyder le fer et brûler le soufre restant. Quand on a fait ce manége pendant deux heures, on coule le métal dans les bassins de réception et on l'asperge d'eau. La surface se fige et se charge d'aspérités : il porte alors le nom de *cuivre de rosette.* On lui enlève sa croûte avec un ringard, et ce qui reste se nomme *roi.* Lorsque ce cuivre contient assez d'argent, on le fond dans un fourneau à manche avec trois parties de plomb, et on coule l'alliage en disques épais nommés *pains de liquation* qu'on chauffe légèrement. Le plomb se liquéfie en

entraînant l'argent qu'on sépare par la coupellation. Le cuivre est ensuite exposé à une forte chaleur pour le faire ressuer et être enfin soumis à l'affinage.

Le **cuivre de rosette** circule en gâteaux plats de 10 à 15 kilogr.; il est très-rouge, hérissé de fortes aspérités, très-brillant, et présente à sa cassure de gros grains superposés et scintillants; il est très-pur.

Le **cuivre en planche** est un cuivre pur, fondu et laminé; il résiste à l'influence de l'air et de l'eau, et s'emploie au doublage des navires et à garnir des réservoirs à liquides.

Les feuilles qui s'emploient pour les vaisseaux ont 2 mètres de long sur 5 décim. de large et 1 centim. d'épaisseur. Pour les petits navires, on en fait de 12 décim. de long sur 3 de large et 7 millim. d'épaisseur. Elles se fabriquent à Puits-l'Évêque, à Imphy et à Romilly. Pour arriver dans les lieux de consommation, on les met dans des caisses en planches. On les vend au poids net.

Le **cuivre de France** s'exploite à Saint-Bel et à Chessy (département du Rhône), mais en si petite quantité qu'il n'est guère connu que dans les départements méridionaux. On le dit très-pur et on lui accorde des qualités essentielles. Il est brillant, fusible, ductible, élastique et facile à forger. Il est au titre de 99, et circule en gâteaux irréguliers de 15 à 20 kilogr.

Le **cuivre de Russie** est pur. Les plus renommés sont ceux de Pachkoff, de Grégori, de Nicolas Demidoff et de Laval. Il est au titre de 99, et circule en lingots de toutes formes, sans aucun emballage. Il se vend au poids net, avec trait de 1 pour 100, à la marque A.

Le **cuivre de Suède** circule, en première qualité, au titre de 99, et en qualités inférieures de 2 à 6 pour 100 de moins. Les aspérités des gâteaux rosettes ont un reflet argenté. Il est en masses diverses, et vaut 10 fr. de moins par 100 kilogr. que celui de Russie. Il se livre au poids net avec trait de 1 pour 100.

Les **cuivres de Norwége** sont moins épurés que les précédents, sauf ceux de Drontheim qui ont le titre de 99. Ils parviennent en gâteaux rosettes.

Les **cuivres de Hongrie et de Bohême**, au même

titre que les précédents, nous parviennent en gâteaux rosettes divers.

Les **cuivres du Pérou et du Chili** nous parvenaient autrefois noirâtres, sulfureux, ferrugineux, aigres, cassants, au titre de 85 à 87, et en soumons divers. Depuis quelques années, ces contrées en fournissent de forts beaux.

Le Corocoro est un des plus appréciés. Il parvient en saumons de 20 à 30 kilogr.; épuré, il va à 97 et 98 pour 100; il est ductile, désigné par *puritun;* il vaut 15 pour 100 de plus que les suivants.

Ceux qui arrivent en barres carrées, longues et bien fondues, de 80 à 90 kilogr., se nomment *coquimbo.* Les plus appréciés sont les Sombras, les Patagua, les Espico et les LNoo. Leur titre d'épuration va de 93 à 95 pour 100.

Ces cuivres se vendent au poids net avec trait de 1 pour 100.

Le minerai de cuivre en poudre de Corocoro est, à son arrivée, éprouvé par des essayeurs jurés; et son titre est de 93 à 94 pour 100. Ils atteignent la valeur des Patagua en barres; ils sont logés en sacs de 25 kilogr., pour lesquels on accorde 25 décagr. par sac, ou la tare proportionnelle.

Les **cuivres d'Angleterre** nous sont fournis par les mines d'Anglesey, de Cornouailles, de Devonshire, d'Anglesca, de Swansca, de Cumberland et d'Irlande. Leur titre, en première qualité, est de 99; ils sont beaux et faciles à travailler. La seconde et la troisième espèce ne vont qu'à 97 et 94, et sont mal affinés, secs, durs et cassants.

Le **cuivre du Mexique** ou *cuivre Tokat* est aussi défectueux que celui du Pérou, et même plus noir et plus impur. Son titre varie de 90 à 75.

Le **cuivre du Levant** présente deux couleurs : rouge et grise. Le premier, quoique dur et cassant, est ductible, élastique, ce qui permet de l'employer au laminage et au martelage. Il arrive de l'Anatolie en pains carrés à angles arrondis de 30 à 35 kilogr.

Le **cuivre Tokat** gris contient beaucoup de soufre, de fer et de plomb. Son titre varie de 92 à 87. Il arrive avec la forme et le poids du précédent.

Le **cuivre soyeux** est un ocre cristallisé qui présente de

longs faisceaux assez solides. Cette mine, commune dans les Vosges, au Hartz, en Chine et en Sibérie, ne figure que dans les cabinets de curiosités.

Le **cuivre oxydé** offre plusieurs variétés; la plus remarquable se nomme hépatique; elle est rouge obscure, ressemble aux battitures de cuivre, et est souvent unie au cuivre natif et au vert de montagne (ocre de cuivre).

Le **cuivre azuré** est un oxyde de cuivre bleu foncé, nommé *azur de cuivre*, lorsqu'il se cristallise en prismes rhomboïdaux terminés par des sommets dièdres.

Cuivre jaune. (Voyez LAITON).

Le **cuivre vieux,** ou *cuivre en mitraille ou de démolitions,* vaut à peu prés le prix des minerais en poudre; il se vend au poids réel avec un trait de 1 pour 100.

Le **cuivre blanc** est un composé de cuivre rouge malléable allié à du nickel dans la proportion de 5 à 6 parties de ce dernier sur 100 d'alliage. Les Chinois en font un grand usage et le désignent sous le nom de *pack fong* (cuivre blanc) et de *ten fong* (cuivre rouge).

Le **cuivre arsenical** est une mine grise semblable à la mine d'argent, et composée de cuivre, d'arsenic, de fer et d'argent; mais l'arsenic y domine.

Le **cuivre antimonial** est une mine grise, brillante, qui contient du cuivre, du soufre, de l'arsenic et de l'antimoine; elle est peu riche en cuivre et n'en donne pas plus de 20 pour 100.

Le **cuivre faux** est un nickel uni au soufre, ainsi nommé par les Allemands. (Voyez KUPFERNIKEL).

CULIBALAN. (Voyez CANNELLE MATTE).

CUMIN.

Latin, CUMINUM, CYMINUM; — anglais, CUMIN, allemand, KUMIN; — espagnol, CUMINO, COMINO, portugais, COMINHO, CUMINHO, SEMENTE DE CUMINHO; — italien, COMINO, CUMINO DI MATTA, DI PUGLIA, DI ROMAGNA.

Le **cumin** ou *anis aigre* ou *âcre* est la semence d'une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, annuelle et d'origine orientale. Elle se cultive en Europe dans les pays septentrionaux. Sa tige rameuse et velue s'élève à 3 décim. environ; ses feuilles

sont découpées en lanières presque capillées. Ses fleurs sont quelquefois blanches ou purpurines, en forme d'ombelles, terminales, composées de rayons. Ses fruits sont oblongs, cannelés, jaunâtres ou verdâtres, odorants et amers.

Cette semence qui vient de Malte, est carminative et résolutive; on la mêle à l'avoine pour exciter l'appétit aux chevaux. Les Hollandais en mettent dans leur fromage et dans leur pain. On en fait aussi un appât pour les pigeons, en la mêlant avec la terre et l'huile d'aspic. Elle arrive d'Égypte en balles de crin de 100 à 150 kilogr. et de Malte en forte toile de coton du poids de 50 à 100 kilogr.

Cumin faux Voyez (NIELLE).

Cumin arlet (Voyez ARLET).

CUNING. (Voyez CURCUMA).

CUNYET. (Voyez CURCUMA).

CURAGE. (Voyez POIRE D'EAU).

CURCULIO, insecte coléoptère qui possède des vertus ondontalgiques et qu'on trouve dans le chardon *carduus spinosissimus*. (Voyez CHARDON).

CURARE.

La **curare**, *beneno* ou *curaro*, est une substance vénéneuse qui se retire d'un végétal connu sous le nom de *bejuco de navacure*, très abondante dans les forêts de Javita et sur la rive gauche de l'Orénoque. Elle est recueillie par plusieurs peuplades, qui en confectionnent une boisson en la râclant, en l'écrasant et en la broyant sur un filtre avec de l'eau froide; on en obtient ainsi un liquide jaunâtre qu'on place sur un feu qui le concentre; on y ajoute un suc gluant, extrait d'une plante nommée *kiracaguero*.

Pour reconnaître si la préparation est bonne, il est d'usage d'en faire essai sur le plus vieux des assistants : on fait une incision sur son corps. et on y verse de l'extrait; aussitôt la victime éprouve des congestions, des vertiges, des nausées, des vomissements et une soif dévorante; un engourdissement succède dans les parties avoisinant la blessure, et se communique à tout le corps. Ce liquide sert à empoisonner les flèches de chasse ou de guerre. Chaque individu en emporte une gourde pleine. Un kilogramme suffit pour 3000 flèches au moins.

Malgré ce procédé de chasse, on mange, dans le pays, le gibier tué avec ces armes, et on ne s'aperçoit pas que l'effet en soit trop meurtrier.

Outre cette espèce de curare, il en existe une autre nommée *curare d'estemplado*, qui est plus faible, et ne fait qu'engourdir les animaux qu'on veut conserver vivants, en introduisant du sel dans leurs blessures.

CURAÇAO.

Latin, AURANTIUM AMARA ; — anglais, BITTER-ORANGES ; — allemand, BITTERE ; — espagnol, NARAUJA AGRIAS ; — portugais, LARAUJA AZEBAS ; — italien, MELARANCIA, ARANCIA, AMARE, AGRE.

Le **curaçao** est l'écorce ou le zeste d'une orange amère recherchée par les liquoristes, et qu'on remplace souvent par les zestes de citrons communs.

Elle possède une saveur et un arome particuliers. Sa couleur extérieure est verdâtre. Émondée de sa partie blanche, elle prend le nom de *zeste*. On la reçoit en quartiers ou en rubans. On doit préférer la plus fraîche, la plus verte et la plus aromatique.

La Hollande et Grasse en fournissent beaucoup.

CURCUMA.

Latin, CURANNA LONGA ; — anglais, INDIAN SAFFRAN, TORMERIC KURCUMEY, CURCUMEY GILBWURZ, GELBSUCHTWURZ, GELBER INGWER ; — espagnol, CURCUMA, AZAFRAN DE LAS INDIAS, TIERRA MERITA ; — portugais, CURCUMA, AZAFRAO DA INDIA ; — italien, CURCUME, CURCUMA, CUCUMA, CORCUMA, TERRA MERITA ; — hollandais, KURKUMA ; — suédois, GURKMASA ; — danois, GURGMEY ; — polonais, ZAFRANICA.

CURCUMA BENGALE.	CURCUMA BATAVIA.
— JAVA.	— DES ANTILLES.

Le **curcuma**, *cunyet cuning, terre merite, terra merita, racine de safran, safran dès Indes, safran de Malabard et de Babilone, souchet des Indes, de Malabard et de Babilone,* est la racine d'une plante abondante dans les Indes, et qui appartient à la *Monandrie monogynie* de Linné.

On en distingue deux espèces : l'une ronde et l'autre longue. Les feuilles de la première sont ovales, pointues, et ont des nervures latérales et peu nombreuses.

Les feuilles de la seconde espèce sont lancéolées et garnies de petites nervures. Les fleurs des deux plantes sont purpurines; leurs fruits sont hérissés de pointes et contiennent des semences rondes et bonnes à manger. Leurs racines ont 1 centim. de diamètre, sur une longueur de 3 à 6 centim. Elles sont oblongues, tuberculées, noueuses, grises ou jaunâtres, jaune foncé à l'intérieur, odorantes et aromatiques.

Le **curcuma du Bengale** est ordinairement en racines tuberculées, cylindriques, courtes, grises ou verdâtres, rarement jaunes, chagrinées, nettes et unies dans leur intérieur, qui paraît rouge et même noir. Sa cassure est brillante; sa saveur douce et aromatique. Il possède beaucoup de qualités colorantes.

Il nous arrive en paniers de jonc refendu, nommés *canastres*, pour lesquels on accorde la tare proportionnelle.

Le **curcuma de Java** est semblable au précédent; mais sa cassure est moins brillante, plus sombre, et il est plus consistant et plus résineux. Il est souvent piqué par les vers, ce qui n'altère en rien ses vertus colorantes.

Le **curcuma de Batavia** est en racines rondes ou allongées, fibreuses à articulations, saillantes, d'un jaune foncé, et à cassure terne. Son odeur est forte. Il est peu recherché, et circule dans le commerce en sacs de toile de racine, pour lesquels on accorde la tare réelle ou proportionnelle.

Le **curcuma de l'Inde** est généralement préférable à ceux des autres provenances.

Le **curcuma des Antilles** est en racines minces, allongées et aplaties, mal desséchées et emballées avant leur dessication. Elles sont ramifiées, jaune pâle, noires à l'intérieur et d'une cassure terne. Leur principe colorant ne se développe qu'à la trituration, et souvent il trompe l'attente du teinturier. Son odeur est faible et se rapproche de celle de la moisissure.

On doit préférer les curcumas safranés, longs, gris, compactes, nourris, lourds, d'une cassure vitrée, et d'une couleur rouge.

Les teinturiers l'utilisent, ainsi que les gantiers, à former des couleurs jaunes, bleues ou rouges. Il est éménagogue, diurétique, désobstructif, et s'emploie dans les fièvres intermittentes et dans la jaunisse.

Les Indiens s'en servent dans leurs cuisines comme assaison-

nement. Les Portugais le nomment *safran de terre;* les Malais *bori-bori*, *cuning* ou *cunyet.*

PARIS.

MARCHANDISES.	TARES ET OBSERVATIONS.
CURCUMA.	Emballage double toile 4 0/0.
HAVRE.	
CURCUMA.	Emballage en toile simple 2 0/0, en petits sacs dits manchons, en caisses ou en futailles, tare nette.
NANTES.	
CURCUMA par pesées de 250 k.	En futaille et caisse, tare réelle et 1 0/0. En sacs de gonis simple emballage de 40 kilog. et au-dessus 3 0/0, double emballage 5 0/0, au-dessous de 40 kilogr. simple emballage 5 0/0, double emballage 6 0/0, 2 1/2 pour ceux en sacs.
MARSEILLE.	
CURCUMA.	Emballage de toile simple 2 0/0 ou tare nette.
BORDEAUX.	
CURCUMA.	En sac de gonis simple emballage 1 kilog., double emballage 2 kil., en manchons, tare proportionnelle.

CUSCUTE.

Latin, CUSCUTA EUROPEA; — anglais, CUSCUTA, DODDER; — allemand, FLACHSSEIDE; — espagnol, CUSCUTA; — portugais, CUSCUTA; — italien, CUSCUTA.

La **cuscute**, *goutte de lin,* ou *épithyme,* est une plante para-

site de la *Tétandrie digynie* de Linné, qui pousse des filets longs, déliés, sans feuilles, rougeâtres, et s'entortillant aux plantes avoisinantes, chez lesquelles elle prend son aliment. Ses fleurs forment de petits godets évasés, et quatre ou cinq découpures ; le fruit qui leur succède est rond, membraneux, relevé de trois ou quatre côtés arrondis, et qui renferment des semences menues et brunes.

Ce végétal est inodore, amer, âcre, propre à détruire les obstructions du foie et de la rate ; il figure dans le sirop de chicorée. On nous l'envoie des pays méridionaux, et il se vend au poids net.

CUSPARÉ. (Voyez ANGUSTURA)

CYANITE, *talc bleu* ou *dischène*, minéral bleu ou faciolé, en partie blanc et nacré.

CYANO-FERRURES.

CYANO-FERRURE DE BARYUM.	CYANO-FERRURE DE FER.
— — DE CHAUX.	— — DE MERCURE.
— — DE COBALT.	— — DE PLOMB.
— — DE CUIVRE.	— — DE POTASSIUM.

Le **cyano-ferrure** est une combinaison de l'action hydro-ferro-cyanique avec les oxydes.

Cyano-ferrure de baryum, combinaison de l'hydrate de baryte avec le bleu de Prusse, par la chaleur ; elle donne des cristaux jaunâtres, plus solubles à chaux qu'à froid.

Cyano-ferrure de chaux, mélange jaune pâle, peu cristallisable, qui s'obtient comme le précédent.

Cyano-ferrure de cobalt, substance vert foncé quand elle est humide, et vert pâle quand elle est sèche.

Cyano-ferrure de cuivre, corps insoluble, pourpre foncé, qui, chauffé fortement, donne de l'hydro-cyanate, du carbonate d'ammoniaque et de l'azote. Le résidu est un carbure de fer et de cuivre, et s'embrase à une faible température au seul contact de l'air.

Cyano-ferrure de fer. (Voyez BLEU DE PRUSSE).

Cyano-ferrure de mercure, composé insoluble obtenu en versant une solution de cyano-ferrure de potassium dans

une solution de sublimé corrosif. Au contact de l'air, il se décompose en cyanure et en bleu de Prusse.

Cyano-ferrure de plomb, corps insoluble, blanc et pulvérulent, qu'on obtient en versant une solution de cyano-ferrure de potassium dans de l'acéatate neutre de plomb.

Cyano-ferrure de potassium, composition citrine, transparente, inodore, salée et amère, nommée autrefois *alcali prussien*, ou *prussiate de potasse*. On l'obtient en perfectionnant le bleu de Prusse.

CYANOGÈNE, gaz permanent, inflammable, d'une odeur vive et piquante et d'une pesanteur spécifique plus grande que celle de l'eau; il rougit le tournesol, mais la couleur bleue du papier reparaît au feu. On l'obtient en décomposant le cyanure neutre de mercure sec par la chaleur.

C'est à M. Gay-Lussac que la chimie est redevable de ce nouveau corps.

CYANO-SULFURE, composé obtenu en chauffant dans une fiole un mélange de soufre et de cyanure double de potassium et de fer.

CYANURES, combinaisons des cyanogènes avec les corps combustibles, qui s'obtiennent par deux procédés peu connus.

CYANURE D'ARGENT.	CYANURE DE MERCURE.
— D'IODE.	— DE POTASSIUM.

Cyanure d'argent, corps blanc insoluble, décomposable au feu, et qui s'obtient en versant une solution de cyanure de potassium dans une autre de nitrate d'argent.

Cyanure d'iode, corps blanc formé d'aiguilles légères d'une odeur très-forte qui irrite les yeux. Il s'obtient en chauffant deux parties de cyanure de mercure et une d'iode séchées et bien mélangées. On doit cette préparation à M. Serullas.

Cyanure de mercure, corps cristallisable en prismes quadrangulaires, incolores, d'une saveur métallique prononcée.

Cyanure de potassium, corps cristallin, jaunâtre, alcalin, soluble dans l'eau, et qui s'obtient en faisant agir le cyanogène sur le potassium à l'aide de la chaleur. Il s'administre avec grandes précautions par 5 centigr.

CYCLAMEN, plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné (*artunita* ou *pain de pourceau*), qui croît en Europe dans les

terrains incultes. Elle est un violent purgatif et est la base de l'onguent du même nom qui est topique, vomitif ou purgatif. On l'emploie peu.

CYDONIUM. (Voyez COING).

CYMOPHANE, ou *lumière flottante*, sel gemme qui se cristallise en parallélipipède rectangle, et qui est ainsi nommé à cause de ses reflets lumineux. Il est plus dur que le quartz, blanc laiteux, et se nommait autrefois *crysolithe, chrysoberil*. Il est infusible.

CYNOCOPRUS. (Voyez ALBUM GRÆCUM).

CYNOGLOSSE, ou *langue de chien*, est une plante bisannuelle de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui pousse des tiges de 6 à 7 décim. rameuses et velues ; ses feuilles sont longues, étroites, pointues, molles, blanchâtres, cotonneuses et odorantes; ses fleurs, qui naissent le long des branches, figurent des entonnoirs découpés en cinq parties; il leur succède un fruit à quatre capsules hérissées de poils qui contiennent une semence; sa racine est longue, droite, noirâtre en dehors, blanche en dedans, ridée, odorante et fade.

Ce végétal croît dans les lieux incultes et dans les cimetières; il est narcotique. Le suc exprimé de ses feuilles est usité; ses plus grandes propriétés résident dans l'écorce de sa racine.

CYNORRHODON, fruit mûr du rosier sauvage. (Voyez ROSIER).

CYPRÈS. (Voyez BOIS DE CYPRÈS).

CYTINUS HYPOCISTIS. (Voyez HYPOCISTIS).

CYTISNE, nom donné par MM. Chevalier et Lassaigne à la substance par eux découverte dans les graines du cytisus laburnum et de l'arnica; elle altère l'humidité de l'air et a une action énergique sur l'économie animale; elle est vomitive et purgative prise à la dose de 25 centigr.

D

DAGUET, nom du cerf depuis l'âge d'un an jusqu'à deux. Il lui vient des dagues qui croissent sur la tête et qui annoncent le développement de ses organes sexuels. Si on le châtre à cette époque, ses bois resteront dans l'état où ils sont au moment de l'opération.

Le **DAHLIA** est le nom que MM. Cavanilles et Thunberg ont donné à une plante originaire du Mexique, et qui fait partie de la *Syngénésie frustranée* de Linné. Wildenow le nomme *georgina*. Cette plante se divise en deux races regardées par ce dernier comme des espèces distinctes. M. de Candolle les nomme *georgina superflua* et *georgina frustanea*. La première se compose des plantes les plus élevées à fleurs rouges, purpurines, lilas, lilas pâle ou jaunâtre. La seconde ne donne que des fleurs variées de jaunes. Ce végétal est commun dans les jardins d'Europe depuis la fin du siècle dernier.

Les racines des dahlias pourraient être un aliment, sans leur goût aromatique que la cuisson ne leur enlève pas. Une bonne culture pourrait permettre de les utiliser. Les animaux en paraissent très-friands.

Deux chimistes en ont extrait une fécule naturelle qu'ils nomment *dahline*.

La **DAHLINE** est une substance blanche, éclatante, pulvérulente, très-ferme, extraite des racines des dahlias et des topinambours; elle s'altère assez promptement, et peut se convertir en sucre et rendre d'éminents services à la thérapeutique. (Voyez *Journal de Pharmacie*, tome IX, page 387).

DAIM.

Latin, DAMA; — anglais, BUCK, DOE; — allemand, DAMHIRSCH; — espagnol, GAMO, DAMA;—portugais, GAMO; — italien, DAINO.

Le **daim** ou *dain* est un animal de la classe des mammifères ruminants, qui ressemble au cerf par sa tenue, sa légèreté et sa couleur rouge jaunâtre. Les ramifications de ses bois sont plates et figurent une main. La femelle n'a point de cornes et se nomme

daine; son petit s'appelle *faon* jusqu'à l'âge de deux ans. Ils vivent jusqu'à vingt années.

La peau de cet animal est estimée, et sa chair est bonne à manger.

La **DANAIS** ou *danaïde* est une plante grimpante à qui Commerçon a donné ce nom, et que Lamark avait réunie au *Pæderix*. Elle appartient à la *Pentandrie monogynie* de Linné, et est originaire de Madagascar. Les habitants de ce pays en utilisent la racine à teindre en rouge les tissus de filaments du palmier nommé *rafia*. Macérée dans l'eau-de-vie, elle donne une teinture jaune qui devient d'elle-même d'un rouge intense inaltérable. Par l'évaporation, ce produit dépose une poudre jaune très-amère qui, mêlée à la gomme arabique, s'étend facilement sur le papier. Pour obtenir cette couleur, il suffit de faire bouillir la racine dans de l'eau.

Le **DANTE** est un animal du genre des solipèdes, originaire de l'Amérique. Il est très-agile, ressemble au mulet, mais a les lèvres faites comme celles d'un veau. Sa peau est estimée, et les Indiens en font des rondaches ou des boucliers impénétrables aux flèches. Il est bon à manger.

On lui croit l'instinct de s'ouvrir les veines pour se saigner, en se frottant contre une pierre ; mais rien n'affirme complètement cette opinion.

DAOURITE, *tourmaline apyre, rabellite, sybérite* ou *schorl, rouge de Sibérie*, pierre rouge transparente qui étincelle contre l'acier et raie le verre. Elle devient opaque au feu du chalumeau, mais n'entre pas en fusion.

DAPHNÉ, plante de l'*Octandrie monogynie* de Linné, dont il existe plusieurs espèces. (Voyez GAROU).

DAPHNINE, substance trouvée par Vauquelin, en 1808, dans l'analyse des daphnés ; elle se cristallise en prismes réunis en faisceaux incolores, transparents, brillants, solubles dans l'eau chaude, dans l'alcool et dans l'éther ; elle se colore en jaune d'or par le mélange de la potasse, et l'acide nitrique la convertit en acide oxalique.

DATTES.

Latin, DACTAYLI; — anglais, DATES, PALM-BERRIES; — allemand, DATTELN; — espagnol, DATILES; — portugais, TAMARAS, FRUTA DE PALMEIRA; — italien, DATTERI, DATTILI, DATTOLI.

Les **dattes** sont les fruits du palmier, arbre de la *Dioécie hexandrie* de Linné, originaire de l'Inde, de l'Arabie et de l'Afrique septentrionale. Il a été transporté sur les bords de la Méditerranée et dans nos départements, où il croît assez bien, mais ne réussit jamais parfaitement.

Son tronc présente une colonne cylindrique un peu renflée de 20 mètres de hauteur sur 4 à 6 mètres de diamètre. Il n'est point ramifié et il se termine par des palmes dont la base est élargie en gouttières formées de folioles étroites, lancéolées, aigües et plissées en deux. Au milieu de ces larges feuilles, naissent les fleurs qui sont dioïques et constituent des régimes rameux renfermés avant leur épanouissement dans des spathes coricées, monophylles et fendues d'un seul côté. Il leur succède des fruits drupes, ovoïdes, allongés, retenus par le calice jaune doré ou un peu rougeâtre. Leur péricarpe, charnu et moelleux, renferme un noyau pointu creusé dans toute sa longueur par une rainure profonde.

Ces arbres, lorsqu'ils sont cultivés, donnent des produits supérieurs. Les palmiers sauvages portent des fruits âpres et désagréables.

Les meilleurs arrivent de l'Afrique orientale par Tunis, Smyrme, Alexandrie ou les états Barbaresques. Ceux de l'Afrique occidentale sont blanchâtres, petits, secs et peu sucrés. Ceux du Piémont sont longs, maigres et fades. Ceux de la Provence sont charnus, mais ne se conservent pas.

On doit les choisir gros, jaunâtres, peu ridés, tendres, pulpeux, fermes, blancs près du noyau, rougeâtres au bord et sucrés.

Pour bien conserver ce fruit, on le tient à l'abri de la chaleur et de l'humidité; mais non dans des vases fermés où la chaleur le ferait fermenter et l'altèrerait.

Les Arabes et les Perses en distinguent trois classes: la pre-

mière comprend les fruits prêts à mûrir ; la seconde, ceux qui le sont à moitié; la troisième, ceux qui le sont tout à fait.

La cueillette se fait à la main en secouant les grappes qui tombent dans des filets suspendus au-dessous. Cette récolte commence à se faire en automne et dure pendant trois mois.

Ces produits sont exposés sur des nattes de feuilles de palmier, où on finit de les sécher; elles mollisent d'abord, puis après épaississent et se dégagent de leur humidité.

Après cette opération, on extrait des dattes un sirop qui tient lieu de beurre, qui est doux et gras et sert à assaisonner les aliments. Pour l'obtenir, on place sur une claie d'osier inclinée sur des vases une charge de dattes sèches qui, par leur propre poids, expriment la liqueur désirée. On charge quelquefois les claies de pierres, ou on verse de l'eau bouillante sur les fruits pour augmenter le volume du liquide qui n'est jamais aussi bon que si on le retire naturellement.

Les dattes dont on a exprimé le suc, sont distribuées au peuple qui en est très-avide. Le bourgeon conique du palmier placé au centre du faisceau des palmiers, est d'une saveur fade et se mange en guise de pain ; mais on ne l'enlève guère sans faire périr l'arbre, ce qui le rend rare dans les marchés. Par incision, on retire des vieux dattiers inféconds un vin dont on fait usage dans les pays chauds.

Le tronc de cet arbre sert de pieux ou de poutres. Les grappes de ses fruits forment d'excellents balais, et ses palmes donnent lieu à un commerce important pour certains pays où les rites de la religion romaine sont encore suivis. Ces feuilles, qui étaient dans l'antiquité le symbole de la victoire, figuraient dans les processions. L'Espagne et l'Italie tiennent encore à ces anciens usages, et, près Valence (Espagne), on cultive le dattier uniquement pour les palmes qu'il produit. On en fait en outre des paniers nommés *cabas*, dans lesquels on expédie des raisins, des figues et des dattes, sans noyaux, qu'on appelle *adjoue* ou *burckhardt*. Les fibres de la base de ces feuilles donnent des cordages et des tissus grossiers.

Les dattes se vendent au poids, et sont ordinairement emballées en caisses de 25 à 50 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

DATURA STRAMONIUM. (Voyez STRAMOINE).

DATURINE, substance cristalline découverte par M. Brand, dans la graine du *datura stramonium*. On lui attribue la vertu de combattre énergiquement les rhumatismes invétérés.

DAUCUS.

Latin, DAUCUS.

DAUCUS DE CRÈTE. DAUCUS VULGAIRE.

Le **daucus** est une plante dont les anciens botanistes distinguaient deux espèces, que Tournefort faisait figurer dans ses *ombellifères*, et Linné dans sa *Pentandrie digynie*.

Le **daucus de Crète** est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui pousse une tige de 4 à 5 décim., ronde, cannelée et velue. Ses feuilles sont découpées, déliées et lanugineuses. Les fleurs naissent en ombelles au sommet de ses branches, et sont à pétales blancs ; il leur succède des semences petites, oblongues, cannelées, velues, blanchâtres, odorantes et piquantes. Sa racine est longue et odorante.

Sa graine sert en pharmacie. Celle de Candie est la meilleure; elle est apéritive, stimulante et carminative. On doit préférer la plus récente.

Daucus vulgaire. (Voyez CAROTTE SAUVAGE).

DAUPHIN, monstre marin mammifère, de l'ordre des cétacés qui se trouvent dans l'Océan et la Méditerranée. (Voyez MARSOUIN).

DAURADE. (Voyez CÉTÉRACH).

DÉGRAS, résidus huileux, provenant des travaux des chamoiseurs, et qui ont un très-grand emploi chez les corroyeurs. (Voyez HUILE).

DELPHINITE, poudre blanche, fine, inodore et à base alcaline, trouvée par MM. Lassaigne et Feneulle, dans la graine de la staphysaigre. Elle paraît quelquefois cristalline. Elle est amère, âcre, et à une faible chaleur, se liquéfie comme la cire, et devient dure et cassante en refroidissant. On ne l'emploie pas.

DELPHINITE, minéral de l'ordre des pierres scintillantes, dont M. Desossure distingue deux epsèces; l'une cristallisée, l'autre en masses grenues et jaune verdâtre. (Voyez ÉPIDOTE).

DEMANT, spath minéral de l'ordre des spaths argileux,

que les anciens minéralogistes nommaient *spath adamantin* ou *adamantine*. (Voyez CORINDON).

DENTRISTES. (Voyez AGATE).

DENDROLYTHE, bois pétrifié. (Voyez AGATE).

DENTS.

Latin, DENS; — anglais MADE; — allemand, ZAHNE; — espagnol, DIENTES; — portugais, DENTS; — italien, DENTI.

DENTS DE CACHALOT.
— D'ÉLÉPHANT.
— D'HIPPOPOTAME.
— DE LICORNE DE MER.
— DE LION.
DENTS DE LOUP.
— DE NARVAL.
— DE REQUIN.
— DE SANGLIER.

Les **dents** sont des os durs et blancs, enchâssés dans les alvéoles de la mâchoire des animaux par des racines qui les consolident, en s'enfonçant dans les gencives qui s'attachent à leurs côtés. L'homme a trente-deux dents, savoir; huit incisives, quatre canines et vingt molaires.

Leurs fonctions principales sont de briser et de mâcher les aliments; elles sont, pour quelques animaux, des armes défensives et offensives.

Elles ont les propriétés des cornes et des os, et sont composées de phosphate calcaire et de gélatine, propres à être tournées ou polies. Elles communiquent même ce poli aux corps métalliques par le frottement, ce qui arrive pour les ouvrages de dorure et d'argenture, que l'on passe au brunissoir.

La pharmacie emploie la gélatine qu'elles contiennent: on en confectionne d'excellentes colles fortes, de très-beau noir pour les peintres, et on peut en extraire l'acide phosphorique et le phosphore.

Ce corps forme une des couches solides du globe que nous habitons. On en rencontre des masses considérables à l'état de pétrification.

Les **dents du cachalot** sont au nombre de vingt, vingt-trois, et même trente dans l'âge avancé de l'animal. Elles sont irrégulières, coniques ou cylindriques, un peu cannelées, creuses dès leur base, et de 15 à 30 centim. de long; leur diamètre est assez égal, leur pointe retournée, quoique peu aigüe;

quelques-unes pèsent jusqu'à un kilogr. et sont les plus recherchées par les dentistes et les tourneurs, à cause de leur blancheur et de la finesse de leur tissu, qui permettent de leur donner un beau poli. Leur prix est très-élevé, et on les vend au poids.

Dents d'éléphants.

Latin, EBUR, BORIS; — anglais, ELEPHANTS-TEETH *ou* IVŒRY; — allemand, ELEPHANTENZ-AHNE *ou* ELFEINBEIN; — espagnol, DIENTES DE ELEFANTE *ou* MARFIL; — portugais, MARFIM; — italien, DENTI D'ELEFANTE, DENTI DI LIOFANTE DENTI ELEFANTINI.

DENTS D'ÉLÉPHANT		D'AFRIQUE.	DENTS D'ÉLÉPHANT		VERTES.
—	—	D'ASIE.	—	—	FOSSILES.
—	—	DU SÉNÉGAL.	—	—	MACHELIÈRES
—	—	DE CEYLAN.			

Les **dents d'éléphant**, qu'on nomme aussi *morphil, ivoire*, sont les défenses ou les dents canines de cet animal, placées au nombre de deux à sa mâchoire supérieure ; elles se nomment *morphil* tant qu'elles adhèrent à son corps ou qu'elles n'ont pas été travaillées ; on pare le morphil, en mettant son èmail à nu alors il prend le nom d'*ivoire*, et pour cela on le trempe dans une eau légèrement acidulée.

L'ivoire s'emploie dans les arts et dans la médecine ; il est très-riche en gélatine, compacte et très-dur ; sa gelée est transparente et n'a pas la saveur sauvageonne de la corne de cerf; en l'édulcorant et en rehaussant sa saveur avec du vinaigre framboisé, elle devient un aliment agréable et fortifiant.

Le commerce distingue diverses espèces de ces dents ; les plus appréciées sont les plus grosses, les moins creuses, les plus lourdes, les plus blanches, les plus entières et les moins gercées.

Les **dents d'éléphants d'Afrique** sont pesantes, et tiennent le premier rang dans le commerce ; elles sont clair-blond, verdâtres, d'un grain fin, et blanchissent en vieillissant, tandis que toutes les autres jaunissent. On les réserve pour les billes de billard et les touches de piano ; elles sont peu creuses, et dépassent souvent 8 à 10 centim. de diamètre. Celles qui viennent d'Asie sont blanches, mais tendent à jaunir, et sont moins dures que les autres. Nous les recevons de Bombay.

Celles du Sénégal ont presque toujours leurs bouts cassés et fendus à l'intérieur; elles sont plus jaunes que blanches.

Celles de Ceylan sont rares ; leur couleur est rosée, et elles sont plus cendrées que celles d'Afrique. On les préfère aux précédentes.

Les **dents d'éléphant, vertes,** sont celles qui portent à l'intérieur diverses nuances, qu'on classe soigneusement ; les plus recherchées sont les vertes, dont le grain est très-serré. Cette couleur finit par se changer en un blanc mat durable.

Les **dents d'éléphants fossiles** sont répandues sur tout le globe, et dans certaines contrées en grande quantité, surtout en Sibérie. Elles ne sont point altérées, et quelques-unes ont les caractères de l'ivoire vert récent; leur grandeur est quelquefois prodigieuse. La Pologne, l'Allemagne et la Russie en possèdent de grandes quantités. Les habitants du Nord les croient provenir des cornes d'un animal souterrain, nommé *mamouth.* Mais cette opinion est erronée. Quelques-unes pèsent jusqu'à 100 kilogr., et celles que nous recevons vont, l'une dans l'autre, à trente kilogr. Ces articles arrivent en vrac sans emballage, et se vendent au poids net.

Les **dents mâchelières d'éléphant** sont d'une dimension extrême et pèsent souvent 2 à 3 k.; elles sont composées de lames réunies, recouvertes d'une écaille plus ou moins dure et plus ou moins blanche ; elles servent aux dentistes. Celles que l'on trouve agatifiées parmi les fossiles, sont recherchées pour former des tabatières ou autres objets de luxe.

Les **dents d'hippopotame**, ou *cheval des fleuves*, sont fournies par une espèce de rhinocéros qui a les jambes courtes et la tête peu allongée eu égard à son corps; sa gueule est énorme, carrée et garnie de dents longues et dures, surtout les inférieures. Il habite les fleuves de l'Asie méridionale et de l'Afrique.

Elles ne dépassent jamais 5 décim. de longueur, et sont allongées, compactes, dures, pesantes, d'un tissu fin et serré, courbées, cannelées et appointées en forme de biseaux; elles sont triangulaires, creuses, pèsent jusqu'à 6 et 7 kilogr., sont rares et très-recherchées.

Les dentistes en font des dents artificielles qui présentent un

émail qui ne jaunit jamais et ne contracte aucune odeur. Le choc de l'acier en fait sortir des étincelles.

On doit préférer les plus saines, les moins creuses et les plus grandes. Elles se vendent au poids net.

Dents de licornes de mer. (Voyez NARVAL).

Dents de lion. (Voyez PISSENLIT).

Les **dents de loup** sont grandes le plus souvent, pointues et très-recherchées par les doreurs qui les montent pour en faire des hochets ou des brunissoirs qui servent à polir les dorures. Elles se vendent à la pièce.

Dents de narval. (Voyez CORNE DE NARVAL).

Dents de requin. (Voyez REQUIN).

Les **dents de sanglier** sont les canines de cet animal, et servent, comme celles du loup, à la tabletterie. Elles sont assez grandes, surtout celles qui viennent de l'Inde.

DENTAIRE.

Latin, DENTARIA PENTAPHYLLOS.

La **dentaire** est une plante de la *Tétradynamie siliqueuse* de Linné, qui pousse des tiges de 3 décim. rondes, feuillées et supportées par un pétiole ; ses feuilles, au nombre de cinq, sont oblongues, dentelées, rudes, vertes, molles et pâles ; ses fleurs sont purpurines et disposées en croix ; ses siliques, divisées en deux loges, contiennent des semences arrondies ; sa racine est écailleuse, charnue, blanche, semblable à une mâchoire garnie de dents. Elle croît dans les lieux sombres et montagneux, et a des vertus anti-scorbutiques et pulmoniques.

DENTALE, ou *lapis-dentalis*, espèce de coquillage conique d'environ 8 centim. de long, blanc, luisant, verdâtre, creux, léger et partagé par une infinité de lignes cannelées. Sa forme rappelle celle des dents de chien. D'après Tournefort, elle est très-rare, et on lui substitue un autre petit coquillage qu'on trouve sur les rivages de l'Océan, qui a à peu près la même coquille et la même forme.

La pharmacie s'en sert comme d'un puissant alcali, et la fait entrer dans une infinité de préparations destinées à combattre des maladies aigües.

DENTELAIRE.

Latin, DANTELLARIA PLOMBAGO EUROPEA.

La **dentelaire**, ou *herbe au cancer*, est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui pousse des tiges de 6 à 7 décim. cannelées, purpurines ou noirâtres et très-rameuses; ses feuilles sont petites, amplexicaules, dentelées, vertes, brunes, âcres et caustiques; ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont purpurines, découpées en six parties et soutenues par un calice en tubulure velu; son fruit consiste en une capsule qui renferme une semence oblongue; sa racine est grosse, fibreuse, longue, charnue, odorante et d'un goût brûlant.

Ce végétal croît dans les pays chauds, en Italie, en Sicile et dans le midi de la France. Sa racine s'employait autrefois comme émétique et masticatoire; aujourd'hui on ne s'en sert que pour combattre la gale.

DERLE ou *terre à porcelaine*, espèce d'argile.

DERME. (Voyez PEAUX).

DEUTIODURES. (Voyez IODURE (DEUTO-).

DEUTO-CHLORURES. (Voyez CHLORURE (DEUTO-).

DEUTO-PHOSPHURES. (Voyez PHOSPHURE (DEUTO-).

DEUTO-SULFURES. (Voyez SULFURE (DEUTO-).

DEXTRINE, substance retirée de la fécule de pomme de terre, liquide, gommeuse et douce. En la traitant convenablement, on la transforme en sucre qui sèche et devient friable. Les fraudeurs le mêlent au sucre véritable, pilé.

DIAGRÈDE. (Voyez SCAMONÉE).

DIALLAGE ou *smaragdite*, pierre verte composée que les anciens minéralogistes nommaient *smaragdite*, *feld-spath vert*, *émeraudite* et *schorl feuilleté*.

Elle se trouve dans les environs de Turin et de Gênes. Elle est lamelleuse, feuilletée, et raie la chaux carbonatée et le verre. On la taille en forme de vases qui prennent un beau poli. Les brocanteurs l'appellent *prisme d'émeraude*.

DIAMANTS.

Latin, ADAMAS; — anglais, DIAMOND; — allemand, DEMANT, DIAMANT; — espagnol, portugais, italien, DIAMANTE; — indien, HIRA; — russe, ALMAS; — polonais, DYAMANT.

DIAMANT DE RAMIAH.	DIAMANT GENDARMEUX.
— DE GAREM.	— BRILLANT.
— DE MUTAPELLÉE.	— EN ROSE.
— DE CARURE.	— EN TABLE.
— DE LATTAWAARE.	— VERT.
— DE JONAGÉRÉE.	— ROSE.
— DE PIRAI.	— BLEU.
— DE DUGULLÉE.	— JAUNE.
— DE PURWILLÉE.	— ROUX.
— D'ANUTAPELLÉE	— NOIRATRE.
— DE LONGEPOLLEUR.	— PARANGON.
— DU BENGALE.	— DU CANADA.
— DE BORNÉO.	— D'ALENÇON.
— DU BRÉSIL.	— DU MÉDOC.
— FAIBLE.	

Le **diamant** est la pierre la plus précieuse de la nature. Elle est transparente, prend un poli admirable et reflète la lumière dont elle a été frappée, lorsqu'on la porte dans l'obscurité.

En 1640, les mines de diamant des royaumes de Golconde, de Visapour, du Bengale et de l'île de Bornéo étaient les seules connues. La plus riche se trouvait à Raolconda, dans la province de Carnatica, à cinq journées de Golconde et à huit ou neuf de Visapour. Le terrain y est sablonneux, rocailleux et couvert de taillis; les rochers y sont séparés par des veines de terre de 1 décim. d'épaisseur environ, d'où l'on retire les diamants. Les mineurs retirent avec des fers crochus la terre et le cailloutage, et les plongent dans des vaisseaux où on les lave, et on recueille la pierre cherchée.

Les ouvriers qui se livrent à ces opérations sont nus presque entièrement et commandés par des chefs très-sévères. Malgré la surveillance, ils trouvent encore quelquefois le moyen de cacher leurs trouvailles.

Dans ces contrées, les diamants se pèsent par mangelins, équivalant à un carat, trois quarts de carat, ou 37 centigr. 9 dixièmes. On les paie en pagodes neuves valant trois roupies chacune environ.

On ne livre au commerce que les pierres qui ne dépassent pas neuf carats, les autres deviennent la propriété du roi. La mine dont nous avons parlé s'appelle *gani* en langue du pays, et *coulour* en persan. Soixante mille ouvriers y sont employés journellement. On y trouva la fameuse pierre d'Aureng-Zeb qui pesait, avant le taillage, 907 ratis ou 793 carats 5 huitièmes, et qui, après sa polissure, n'a pesé que 279 carats. Il est d'une très-belle eau et d'une forme agréable, mais il a une glace qui diminue sa valeur qui est de dix millions. Il appartient à l'empereur du Mogol.

En 1678, on comptait dans le Bengale et dans le royaume de Golconde 28 mines en exploitation. Les terres blanches, jaunâtres et rocailleuses donnent des diamants bien formés, pointus et limpides. On en trouve de colorés, et la plupart pèsent de 2 centigr. à 4 gr. environ, rarement davantage. Ils ont une ecorce luisante, transparente et l'intérieur verdâtre; ils sont cependant très-blancs.

Les terres rougeâtres ou orangées donnent des diamants petits, mais d'une belle eau; leur croûte est cristalline. Dans ce genre on cite les mines de Codardillicub, de Malabar et de Ruttephalem.

Les **diamants des mines de Ramiah, de Garem et de Muttapellée** ont une eau bleuâtre.

Les **diamants des mines de Carure** pèsent jusqu'à 80 pagos et demi, équivalant à 9 onces; ils sont bien formés; leur écorce est luisante et d'un vert pâle; ils sont très-blancs et recueillis dans une terre rougeâtre.

Les **diamants des mines de Lattawaare** sont d'une très-belle eau et ont la forme du bout d'une lame de rasoir.

Les **diamants des mines de Jonagérée, de Pirai, de Dugullée, de Purwillée, et d'Anutapellée** sont gros et limpides; leur terre nourricière est rouge.

Les **diamants de Longepolleur** sont bien formés, arrondis, cristalins, et portent une écorce luisante et épaisse;

d'une couleur vert obscur. Ils sont blancs et clairs intérieurement, leur poids invariable est de 6 à 7 décigr. Les diamants se ramassent au Bengale, dans la rivière nommée la *Goüel*, dite *mine de Soumelpour*. Ils sont petits, et se pèsent par ratis équivalant à sept huitièmes de carat, trois grains et demi, ou 15 centigrammes.

A Bornéo, les diamants se recueillent dans la rivière de Succadan; ils sont petits, d'une belle eau, et d'une forme agréable.

Au brésil, ils se retirent des mines de Sierro-de-Frio et d'une petite rivière nommée *Cay-de-Merin* qui les charrie naturellement. En 1728, on les recueillit soigneusement, et en 1734, une compagnie introduisit en Europe onze cent quarante-six onces de ces diamants (35 kilogr. environ).

Le diamant, au sortir de la mine, se nomme diamant brut; il se trouve ordinairement à peu de profondeur.

Les principaux diamants ont une réputation populaire: celui de la couronne de France, nommé *Régent*, fut vendu par Pitt au duc d'Orléans, qui lui donna son nom provisoirement, sous la minorité de Louis XV. Il coûta deux millions cinq cent mille francs, et en 1790, il fut évalué à douze millions. Sa forme est ovoïde, sa taille très-belle, mais sa couleur, quoique blanche, n'est pas de la première eau.

En 1772, l'empereur de Russie en acheta un de cent soixante-trois carats, pour deux millions deux cent cinquante mille francs comptant, plus, une pension viagère de cent mille francs. Il est net, d'une belle eau, mais d'une mauvaise forme.

L'empereur d'Autriche en psssède un, qui pèse cent trenteneuf carats, et qui est évalué à deux millions six cent mille francs.

On peut citer encore celui de M. S. Halphen, pesant vingt-deux carats et demi, qui passe pour une merveille du genre.

L'empereur Paul 1er en acheta un en 1794, pesant quarante grains, pour cent mille roubles. Sa couleur est rouge, et elle ressemble à un rubis parfait.

Le trésor royal de Dresde possède un brillant vert émeraude, pesant cent trente-cinq grains.

Pour reconnaître l'eau du diamant brut, on l'examine à la

lueur d'une lampe, puis on le regarde au grand jour et à l'ombre.

On appelle diamant *faible*, celui qui est mince; diamant *gendarmeux*, celui qui est trouble; diamant *brillant*, celui qui est taillé en facettes naturelles, et qui est plat en dessus; diamant *en rose*, celui qui a une large base et qui est taillé au-dessus en diverses faces ordinairement triangulaires, et formant la pointe; diamant *en table*, celui qui possède une grande face carrée et quatre biseaux à l'entour. Les diamants épais sont presque toujours réguliers en dessous, et sans biseaux, et les minces sont plats.

La taille de ces pierres s'opère en les frottant l'une contre l'autre, pour leur enlever leur croûte et leur donner une forme. On appelle ce travail *ébauche* : il produit une poudre fine, que l'on ramasse dans une boite nommée *égrisoir* ; on l'imbibe d'huile d'olive, et elle sert à tailler et à polir le diamant. La difficulté est de connaître le chemin ou le fil de la pierre, et à le placer dans le sens voulu.

Lorsqu'ils sont décroûtés, on juge de leur netteté et de leur transparence ; leur eau est sèche ou cristalline ; leurs défauts sont les couleurs sales, noirâtres, les glaces, les points rouges ou noirs, les filandres, les veines, et surtout les félures ou les vides.

Leurs qualités consistent dans leur netteté et la vivacité de leurs reflets. La taille la plus estimée est la taille en brillants, qui leur donne trente-trois faces différentes et inclinées sous différents angles sur la partie en dehors de la monture, et vingt-cinq en dedans. Ce procédé multiplie leurs reflets, et leur donne une apparence de réfraction et les rayons du spectre solaire.

Au lieu de scier cette pierre comme les Européens, les Indiens la fendent, surtout quand il s'y trouve des glaces ou des gerçures.

Les couleurs du diamant varient à l'infini : le diamant vert est le plus rare et le plus cher; le rose, le bleu et le jaune sont très-estimés : les roux et les noirâtres sont communs et de faible valeur. Le diamant brut perd ordinairement moitié de son poids au taillage.

La Hollande possède les meilleurs lapidaires.

Le commerce de ce minéral est d'une haute importance, et

depuis 1830 il a pris un grand accroissement à cause des expéditions que les joailliers de Paris et d'Angleterre en font dans l'Amérique.

Le diamant se vend au carat, poids équivalant à quatre grains, ou 20 centigr. 5 miligr. Il se subdivise en fractions.

Les diamants bruts donnent environ un tiers en pierres de première eau, un tiers en diverses nuances, et un tiers défectueux qui sert à tailler le verre à vitre. Ceux qui sont jaune jonquille, jaune foncé, bleu vert et noir, se nomment *pierre de fantaisie* ou *de cabinet;* le blanc prononcé s'appelle *cristallin* ou *de première eau;* une teinte légère change son nom en celui de *bayvasser* ou *de seconde eau*, et le diamant nuancé est dit de *troisième eau* ou *second bayvasser;* le dernier se désigne sous le nom de *bord* ou *brut de nature*.

Les diamants les plus beaux se nomment *parangons*.

Il circule en outre des diamants du Canada et d'Alençon, qui sont de simples cristaux dont la taille et le diamant ont peu de reflet. On les reconnaît par la lime qui mord sur eux.

Les côtes du Médoc (département de la Gironde) possèdent des cailloux durs et transparents qui, taillés comme il convient, se font distinguer parmi les faux diamants.

Les véritables diamants, employés dans les manufactures de glaces pour les équarrir, se nomment *diamants à rabots;* ceux des vitriers s'appellent *diamants à queues*.

En 1694, les académiciens de Florence s'aperçurent que ces pierres se consumaient lorsqu'on les exposait au foyer d'un miroir ardent. Les chimistes français ont démontré depuis, qu'en se calcinant à une haute température hors de l'air, le diamant ne perd rien de son poids; mais qu'au contact de ce miroir, il se dissipe totalement. Lavoisier affirme que le produit de sa combustion était de l'acide carbonique, et conclut que ce corps a de l'analogie avec le carbone pur.

Les renseignements que nous venons de donner sur le diamant ont été puisés en grande partie dans l'ouvrage de M. Caire ayant pour titre : *La Science des pierres précieuses*. Cet ouvrage mérite d'être consulté par ceux qui se proposent de suivre le commerce des pierres fines.

DIBIDIVI. (Voyez LIBIDIBI).

DICTAME.

Latin, DICTAMNUS.

DICTAME BLANC. DICTAME FAUX.
— DE CRÈTE.

Le **dictame** est une petite plante originaire de l'Italie, abondante dans nos pays méridionaux, et notamment en Provence et en Languedoc. Jussius la fait figurer dans sa famille des *labiées* et Linné dans sa *Didynamie gymnospermie.*

Elle avait autrefois la réputation de guérir les plaies.

Dictame blanc.

Latin, DICTAMNUS ALBUS FRAXINELLÆ; — anglais, WHITE DITTANY, FRAXINELLA; — allemand, DER-WEISSE; — espagnol, CHITAM, DICTAMO BLANCO, FRESNILLO; — portugais, DICTAMO BRANCO, FRAXINELLO; — italien, DITTAMO BIANCO, FRASSINELLA.

Le **dictame blanc** ou *fraxinelle* est la racine d'une plante de la *Décandrie monogynie* de Linné, qui croît en Italie et dans nos pays méridionaux. Ses tiges, qui s'élèvent de 6 à 7 décim., sont rondes, velues, rougeâtres, médullaires et garnies de feuilles petites et rangées par paire le long d'une côte terminée par une feuille unique. Ses fleurs sont belles, grandes, disposées en épis, et composées de cinq pétales blancs ou purpurins, rayés d'une même couleur foncée; elles contiennent dix étamines et un pistil odorants, et naissent au sommet des tiges. Il leur succède des fruits à capsules renfermant des semences ovales, pointues, noires et luisantes. Ses racines sont longues, blanches, d'une odeur agréable et d'une saveur amère. On les employait autrefois comme stimulantes et vermifuges; aujourd'hui elles ne sont pas utilisées. On doit les choisir récemment cueillies et desséchées.

Dictame de Crète.

Latin, DICTAMNUSC RETICUS, ORIGANUM CRETICUM;--anglais, DITTANY OF CANDIA; — allemand, DIPTAM DER CRETICHE; — espagnol, DICTAMO VERDADERO Ò SEA DE CRETA; — portugais, DICTAMO DE CRETA, DICTAMNO, POEJO; — italien, DITTAMO DITTINO DI CRETA

Le **dictame de Crète** ou *de Candie* est la feuille d'une

plante, espèce d'origan, qui croît sur le mont Ida, et fait partie de la *didynamie gymnospermie* de Linné. Ses tiges, qui s'élèvent à 7 décim., sont velues, purpurines, rameuses et divisées en ailes; ses feuilles sont grandes, sessiles, arrondies, épaisses, verdâtres, cotonneuses et blanchâtres. Les fleurs naissent dans des épis grêlés et écailleux, qui forment aux sommités de gros bouquets purpurins ou violets. Il leur succède quatre semences arrondies renfermées dans une capsule qui a servi de calice.

On doit choisir ses feuilles récemment séchées, entières, larges et aromatiques. Elles sont stimulantes, emménagogues et résolutives. On s'en sert dans l'odontalgie et dans les bains aromatiques. Elles entrent dans la composition de l'hyascinthe du diascordium et de quelques autres préparations semblables.

Le **dictame faux** est une plante de la *didynamie gymnospermie* de Linné, qui pousse des tiges petites, menues, nouées, velues et blanchâtres ; ses feuilles sont arrondies et cotonneuses; ses fleurs sont verticillées et labiées ; ses semences, au nombre de quatre, sont oblongues ; sa racine est menue, ligneuse et fibrée. Ce végétal se cultive dans les jardins de France. Ses feuilles ont les propriétés du dictame de Crète, et on les emploie aux mêmes usages.

DIGITALE POURPRÉE.

Latin, DIGITALIS PURPUREA;— anglais, FOX-CLORES, A KIND OF HERB; — espagnol, DEDALERA.

La **digitale,** *gant de Notre-Dame,* ou *gantelée,* est une plante de la *Didynamie angiospermie* de Linné, qui pousse une tige de 6 à 10 décim., et qui est anguleuse, velue, rougeâtre et creuse. Ses feuilles sont oblongues, pointues, velues, dentelées, vertes brunes en dessus, et blanchâtres en dessous. Ses fleurs sont évasées, découpées en deux lèvres, et froncées par le fond ; leur ressemblance avec un dé à coudre les a fait nommer *digitales ;* elles sont purpurines, diversifiées, et naissent à côté de la tige de la plante, à laquelle elles adhèrent par des pédicules courts, et accompagnés d'une feuille bractée. Ses fruits forment des coques oblongues, velues, et divisées en deux loges remplies de semences menues. Sa racine est fibrée et amère.

Ce végétal croît dans les bois et dans les terrains sablonneux.

Ses feuilles sont émétiques, drastiques, diurétiques, et s'emploient dans l'hydropisie atonique, la néphrétique, les scrophules et les palpitations du cœur.

On doit les récolter à l'époque de la floraison et les conserver dans un endroit frais.

Les chimistes ont fort disserté son amertume, son âcreté et son odeur nauséabonde. M. Auguste Le Royer s'en est fort occupé, et en a retiré une matière alcaline végétale, qu'il considéra comme le principe essentiel de la plante; il lui donna le nom de *digitaline*.

DIGITALINE, substance peu connue, extraite de la digitale pourprée. (Voyez ce mot).

DIOPTASE, pierre long-temps regardée comme une variété d'émeraude, et qui en diffère d'après M. Hauy, en ce qu'elle se trouve cristallisée en dodécaèdre, primitivement rhomboïdal. Son nom lui vient de ce que les joints naturels de ses lames cristallines sont visibles à travers le cristal et offrent des reflets très-vifs, parallèles aux arêtes de ses sommets.

Ce minéral se trouve en Sibérie, et raie difficilement le verre. Il prend au chalumeau une couleur brun marron, ou vert jaunâtre, et ne fond pas.

DIOSMA, ou *buchu leaves*, plante originaire du Cap de Bonne-Espérance, dont on ne connaît que les feuilles en Europe. Elles servent comme médicament tonique et diurétique, dans le traitement des rétentions d'urine chroniques. Ses feuilles ont 3 centimètres de longueur sur 1 de largeur; elles sont lancéolées, finement dentelées, lisses et vert clair lustré en dessus, pâles et glanduleuses inférieurement. Les Anglais et les Allemands en emploient beaucoup.

DIPS, confiture préparée en Egypte, avec du moût de raisin et des amandes.

DIPTÉRIX ODORATA. (Voyez AMANDES DE TONKIN).

DIPYRE ou *lencolythe de Mauléon*, pierre minérale, trouvée près de Mauléon, par MM. Lelièvre et Gillet-Laumont. On en connaît deux variétés : l'une blanchâtre et l'autre rosacée, transparentes toutes deux, et rayant le verre.

DISTHONE, *sappare*, *talc bleu*, *béril feuilleté*, ou *cyanite*, pierre minérale qui se trouve au mont Saint-Gothard, cristal-

lisée en périhexaèdres bleus, ou en fascioles en partie nacrées et en partie blanches. On en rencontre aussi en Espagne, en Autriche, en Allemagne et en Écosse.

DOCIMASIE, art d'essayer les mines métalliques. C'est une des sciences importantes de la Chimie; on la distingue par docimasie sèche et par docimasie humide. (Voyez la chimie de Chaptal et les opuscules de chimie de Bergman).

DOLOMIE, *terre amère* ou *carbonate de magnésie,* minéral observé pour la première fois par Dolomieux qui lui donna son nom. C'est un carbonate de chaux aluminifère qui se présente dans les carrières sous la forme de mamelons divers d'un tissu granuleux, pulvérulent, blanc, gris jaune, âcre et alcalin. On la trouve souvent mélangée de micas, de sulfure de cuivre et d'arsenic rouge. Elle ramène au bleu le papier de tournesol rougi par un alcali, est insoluble dans l'eau pure, mais soluble sans effervescence dans les acides minéraux. Précipitée par la potasse, elle donne des flocons gélatineux insolubles dans la potasse elle-même; elle produit beaucoup d'acide carbonique. Les environs de Saint-Gothard, en Suisse, seuls en fournissaient autrefois; depuis 1839, les environs de Civrai (département de la Vienne) en possèdent de grandes quantités qui contiennent 50 pour 100 d'acide carbonique, ce qui rend ce corps propre à servir à la fabrication des eaux gazeuses. Il contient en outre 2 à 3 pour 100 de sulfate de magnésie et 5 pour 100 d'alumine. M. Malapart fils, de Civrai, en a fourni le premier au commerce, d'une couleur jaune.

En 1840, il nous parvint de Ceylan 50 kilogr. de dolomie en petits mamelons d'une très-grande blancheur; elle fut utilisée par M. Magonty, de Bordeaux, qui en retira 40 pour 100 de sulfate de magnésie d'une très-grande beauté, ce qui devrait encourager nos voyageurs à en faire la recherche dans cette contrée.

DOMPTE-VENIN.

Latin, ASCLEPIAS VINCETOXIUM;—anglais, SWALLOW-WORT;—allemand, SCHWALBENWURZ;--espagnol, VENCETOZICO, CONTRAYERBA, ASCLEPIADA, SCLEPIADES, VINCETOXICO, RAIZ VINCETOXICO; — portugais, HIRUNDINARIA, ASCLEPIADES, CONTRA VENENO, VINCETOXICUM; — italien, VINCETOSSICO ASCLEPIADE.

Le **dompte-venin,** *asclepiade* ou *contra-yerva blanc,* est une

plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui pousse des tiges rondes, de 6 décimètres, flexibles, et s'attache quelquefois aux plantes voisines. Ses feuilles naissent opposées à chacun de ses nœuds, et sont oblongues, larges, lisses, pointues, longues et étroites; ses fleurs sont monopétales, découpées en cinq parties, blanches, et d'une odeur agréable; son pistil devient un fruit à deux gaines membraneuses, oblongues, aigretées, rousses et écailleuses; ses racines sont menues, fibreuses et odorantes.

Ce végétal croît dans les lieux rudes et pierreux. Sa racine seule est en usage; elle est diurétique, emménagogue et bonne contre l'hydropisie. Elle est nauséabonde, âcre et amère, qualités qui disparaissent en partie par la dessication. (Voyez *Journal de Pharmacie de* 1825, page 205).

DORA, *milium indicum*, plante fromentacée, espèce de millet à tiges de roseaux dont la semence est peu aplatie et fort blanche; elle fait partie de la *Polygamie monoécie* de Linné. Ses graines servent à nourrir la volaille et donnent un pain peu nourrissant et très-friable. Les abeilles sont friandes du suc de ses fleurs.

DORADILLE.

Latin, ASPLENIUM; — anglais, MILTWASTE, SPLEEN-WORT; — allemand, MILZKRAUT, MILZFAREN; — espagnol, DORADILLA; — portugais, DOURADINHA; — italien, CETRACCA, CITRACCA.

La **doradille**, *cetaraque* ou *cetarch*, est une plante de la famille des fougères, substituée souvent au capillaire de Montpellier, et jouissant des mêmes propriétés; elle est pourtant moins aromatique. On en distingue deux espèces : le *polytric des boutiques* et *la rue des murailles, ruta muraria;* celle-ci croît en touffes serrées dans les fentes des rochers et des vieilles murailles; on n'en fait aucun cas. (Voyez CÉTERAC).

DORONIC.

Latin, DORONICUM LATIFOLIUM; — anglais, LEEPARD'S BANE; — allemand, GEMSENWURZ, SCHWINDELKRAUT; — espagnol, portugais, DORONICA; — italien, DORONICO.

La **doronic** ou *doronice* est une plante de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné, qui pousse une tige de 3 décim. environ, velue, ronde, cannelée, et divisée en plusieurs rameaux

soutenant des fleurs radiées et jaunes; ses feuilles sont larges, arrondies, vertes, velues, petites et molles; ses semences sont menues, noirâtres et aigretées; ses racines sont tuberculeuses, blanches et attachées à des fibres rampantes; elles représentent la figure d'un scorpion.

Ce végétal est abondant sur les montagnes de la Suisse, près de Genève, en Allemagne et en Provence. Ses racines, sèches et mondées, doivent être petites, molettes, charnues, jaunâtres en dehors, blanches en dedans, et d'une saveur douce et astringente. Elles sont excitantes et bonnes contre les vertiges.

DOUBLE-FEUILLE, plante de la *Gynandrie diandrie* de Linné, qui donne une tige de 4 à 9 décim. ronde, et portant deux feuilles opposées, larges, nerveuses et semblables à celles du plantain; ses sommités sont garnies de fleurs composées de six pétales dont cinq disposés en coiffe et un représentant un corps humain; leur couleur est verdâtre ou pâle; son calice devient un fruit triangulaire contenant des semences semblables à de la sciure de bois; ses racines sont grises, fibreuses et détersives; ses feuilles sont vulnéraires.

DOUCE-AMÈRE.

Latin, DULCAMARA SOLANUM SCANDENS; — anglais, NIGHT-SHADE; — allemand, BITTERSÜSS, ALLFRANKEN, NACHTSCHATTEN JE LANGER, JE LIEBER; — espagnol, AMARA DULCI; — portugais, DULCAMARA, DOCE AMARGA, HERVA MOURA, CERTA PLANTA FEBRIFUGA E PULMONICA; — italien, MORELLA DOLCIAMARA.

La **douce-amère,** ou *vigne de Judée,* est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, espèce de *solanum* qui pousse des tiges de 2 mètres à peu près, grêles, ligneuses, rameuses, fragiles, et s'attachant aux arbres voisins ou s'inclinant vers la terre; son écorce est verte dans sa jeunesse et blanchâtre dans sa maturité; son bois est fragile et médullaire; ses feuilles sont oblongues, lisses, pointues, alternes, vertes, brunes, et accompagnées à leur base de feuillettes naissantes formant deux oreilles; ses fleurs, qui naissent aux sommités de ses branches, sont petites, bleues, purpurines et odorantes; ses fruits forment des baies ovales, rouges et sucrées; sa racine est fibreuse.

Ce végétal croît dans les lieux humides, et ses émanations

sont narcotiques. On le fait dessécher au printemps et l'on en retire une matière connue sous le nom de *solanine*. (Voyez ce mot).

Il est diurétique, altérant, résolutif et très-énergique dans les maladies de la peau et de la jaunisse.

DOUCETTE, poisson de mer qu'on pêche sur les côtes de Normandie et de Biaris; sa peau sert aux gainiers qui la nomment *peau de roussette;* la plus recherchée est la verte; sa surface est étoilée régulièrement; on doit préférer la plus fine de grain et la moins rude. On leur substitue souvent un cuir qui les imite. Leur emploi est presque nul.

DOUCETTE. (Voyez LAITUE DE BREBIS *ou* MACHE).

DOURAH. (Voyez SORGO).

DOUVE, plante de la *Polyandrie polyginie* de Linné, espèce de renoncule de marais dont la tige et les feuilles contiennent un suc brûlant et caustique qui sert à consumer les cancers.

DOUVES.

Latin, DOLIARISASSER; — anglais, STAVES, PIPESIAVES; — allemand, PIPENSTABE; — espagnol, DUELAS, PARA PIPAS; — italien, DOGHEDA BOTTI.

Les **douves** ou *douelles* sont des petites planches plus longues que larges qui servent à fabriquer les tonneaux. (Voyez MERRAIN).

DRAGÉES.

Latin, AMYGDALUM;—anglais, SUGAR PLUMS;—allemand, ZUCKERKORNER; — espagnol, GRAGEAS; — portugais, GRANGEA, COMFEILOS; — italien, DOLCI E BERICUOCLI, TREGGEA.

DRAGÉES AUX AMANDES. DRAGÉES DE TIVOLI.
— DE SAINT-ROCH.

Les **dragées** sont des amandes, des pistaches, des avelines ou des baies de genièvre couvertes de sucre durci. Ces dernières se nomment **dragées de Saint-Roch;** elles sont stimulantes et propres à combattre la peste.

Dragées de Tivoli, petites concrétions globuleuses, arrondies, imitant les dragées d'avelines, et qui sont un carbonate de chaux globuliforme formé en stalactites ou en grappes soli-

taires; on les rencontre souvent dans la nature. (V. OOLITHES).

DRAPEAUX. (Voyez CHIFFONS).

DRAPIER, *alcyon, martin-pêcheur* ou *oiseau de Saint-Martin*, petit oiseau de mer diversement coloré, bleu purpurin, rouge ou jaune; son bec est long, menu et jaunâtre; il est carnivore, et dans le moment de son accouplement, il sort de son bec une matière glutineuse qui sert à fabriquer un nid rond très-recherché dans le royaume de Comba qui en fait un grand commerce. (Voyez NID D'ALCION).

DRAGON. (Voyez SALPÊTRE).

DRÈCHE.

Anglais, GROUND MALT, MALT DUST; — allemand, TRABER; — espagnol, BAGAZO, HECES, CASCA DE CEVADA DEPUES DE HECHA LA CERVEZA; — portugais, BORRA QUE FICA DA CEBADA DEPOIS DE FEITA A CERVEJA; — italien, LE GUSCIE D'ORZO COTTO.

La **drèche** est la matière dont on fabrique principalement la bière. On l'obtient en plongeant dans de l'eau de l'orge qu'on fait gonfler à l'excès; on le fait alors tomber sur des plaques de métal qui le torréfie brusquement; on le met ensuite en poudre fine pour s'en servir dans les préparations.

Cette substance est anti-scorbutique, d'après le docteur Macbridje qui la recommande aux capitaines de longs cours.

DROGUERIE, nom générique qui comprend tous les articles connus servant à la médecine, à l'épicerie, à la teinture et à la peinture.

La droguerie donne lieu à un commerce considérable qui demande de longues études théoriques et pratiques.

On doit, pour se livrer à cette branche d'industrie, connaître la botanique médicale et les caractères physiques des marchandises, trop peu étudiés par les pharmaciens. Nous croyons que des cours de droguerie seraient des fondations d'utilité publique.

DROMADAIRE ou *ragnahil*, chameau à une bosse, maigre et très-agile; il sert de monture aux voyageurs, et fait jusques à quarante lieues par jour.

Cet animal est ruminant, a deux sabots et est sans cornes. Il s'agenouille pour recevoir les fardeaux. Son poil est recherché

pour fabriquer les étoffes nommées *camelots*, et pour former les feutres de chapellerie.

DUVETS.

Latin, AVIUM PLUMA MOLLIOR LANUGO; — anglais, DOWN; — allemand, DUNEN, FLAUMFEDERN, PFLAUMFEDERN; — espagnol, FLOGEL, PLUMAZO, PLUMAS-SUAVES; — portugais, FROUXELI A PENNA MAIS DELICADO DAS AVES; — italien, PIUMINI CALUGINI PENNE MATTE, PELUMI.

DUVET D'ÉDREDON.
— DE CYGNE,
— D'OIE.
— D'AUTRUCHE.
DUVET DE CANARD ORDINNIRE ET SAUVAGE.
— DE CACHEMIRE *ou* LAINE DE CACHEMIRE.

Le **duvet** est un terme générique qui désigne les quatre espèces de filaments soyeux qui recouvrent diverses espèces d'animaux, savoir : le poil, la laine, la plume et la soie.

Duvet édredon.

Latin, ANATIS MOLLISSIMÆ PLUMÆ; — anglais, EIDER-DOWN, OTTER-DOWN, EYDER-DOWN; — allemand, EIDERDUNEN, OTTERDUNEN, FEDERNAUS NORWEGEN; — espagnol, EDERDON, EDREDON, ACREDON; — portugais, EDREDON, LANUGEM, PENUGEM DE QUE SE ENCHEM OS COLCHOES; — italien, PINMINI BIANCHI DEL NORTE.

L'**édredon** ou *eiderdon*, est un fin duvet très-léger et très-épais, pris sur la poitrine, le ventre et les ailes du canard *eider*, nommé par Lathan *anas mollissima*, et par les Islandais et les septentrionaux *eider-dunen*. Ces volatiles quittent rarement les parages du Nord, et sont communs aussi chez les Esquimaux, au Canada et aux îles Miquelon. Ils émigrent par troupes en hiver, et par couples en été ; leurs nids sont faits de mousse et situés sur les rochers, dans des tas de pierres, ou dans les fougères.

Ils vivent long-temps en Norwége et en Islande, où une amende frappe l'homme qui se permet d'en tuer un. Un ouvrier vivant dans un lieu élevé peut, dans une année, ramasser 50 kilogr. de ce produit.

Le commerce distingue l'édredon vivant et l'édredon mort : le premier provient des nids ; il est élastique. 30 grammes de ce

corps occupent un espace de 36 décim. carrés environ. Le blanc est le plus estimé.

Le duvet mort se recueille sur le cadavre de l'oiseau. Les Américains en fournissent à la Chine et à l'Europe.

Les peaux de ces animaux servent souvent de fourrures. On fait des couvre-pieds avec l'édredon. On peut falsifier ce duvet de prix, par un mélange de celui des canards-tadornes ou gerfauts.

Duvet de cygne.

Latin, CYGNUS; — anglais, SWAN; — allemand, SCHWAN; —espagnol, portugais, CISNE; — italien, CIGNO.

Le **duvet** le plus recherché du cygne, se prend au cou de cet animal, et sert à former des oreillers et des couvre-pieds. La peau de l'oiseau, garnie de ses minces plumes, sert à doubler les robes des femmes, et les tient très-chaudes.

Ces volatilles, qui étaient autrefois abondants en France, ne se rencontrent guère aujourd'hui en quantité que dans les environs de Berlin et de Potsdam.

Ce corps, beaucoup moins élastique que le précédent, est néanmoins recherché, et peut le remplacer dans tous ses emplois.

Duvet d'oie.

Latin, OCHRA; — anglais, OCHRE; — allemand, OCHER, OKER;— espagnol, OCRE; — portugais, italien, OCRA.

Ce **duvet** provient de ces oiseaux domestiques, élevés en France, en Pologne, en Allemagne et en Hollande. On le ramasse en été sur les oies vivantes, et on le passe au four pour détruire les saletés qui y peuvent être mêlées. Il se place ensuite dans des tonneaux, et se classe en fin, moyen et commun. Cet article se vend au poids.

Duvet d'autruche.

Latin, STRULHIO; — anglais, OSTRICH; — allemand, STRAAUSS; — espagnol, OBESTRUZ; — portugais, ERNA, AVESTUS; — italien, STROZZO, STRUZZO.

Le **duvet d'autruche** est celui d'un gigantesque oiseau commun en Afrique. On en garnit des meubles, et on en fabrique des lisières pour les draps noirs fins.

Duvet de canard.

Latin, ANAS ; — anglais, DUCK ; — allemand, WILD ENDE ; — espagnol, ANADE.

Le **duvet de canard** se prend indistinctement sur le canard domestique ou sauvage. Sa qualité est inférieure, et il est fort peu recherché. On en fait des traversins.

Duvet de Cachemire. Ce duvet est une laine prise sur les chèvres du Thibet, vallée de ce pays. Cette laine ou duvet commence à pousser en septembre, croît jusques à la fin de février et se détache naturellement en mars et avril ; quelques sujets en conservent pourtant jusqu'en juin. Elle se récolte avec des peignes, et on met dix à douze jours à l'enlever à chaque animal, qui ne donne jamais plus de 25 décagr. de ce duvet. Les chèvres à longues soies sont moins productives que les autres. Le duvet de bouc est frisé et moins fin, surtout si l'animal est avancé en âge.

Cet article, qui nous arrive brut, est gris, fin, soyeux, élastique, gras au toucher et chargé de poils grisâtres et de pellicules. Blanchi à l'acide sulfurique ou à la vapeur de soufre, il prend l'aspect de la laine et de la soie.

Les contrées qui le fournissent sont les provinces d'Astrakan, du Thibet et de l'Est de la mer Caspienne. Ce produit est apporté à Orenbourg, où les juifs l'achètent et le trasportent à Nishni-Nowogorod où se tient une grande foire annuelle. On en traite ordinairement 2 à 300,000 kilogr. bruts. Les négociants de Moscou le font nettoyer et éjarrer à Rostoff et à Casinoff, bourgs où depuis des siècles les habitants s'occupent de ce travail. Ce duvet ainsi préparé à Rostoff est le plus estimé ; il vaut en France 10 à 12 p. 100 de plus que celui de Casinoff.

Le prix de ce duvet s'élève jusqu'à 7 et 8 fr. le kilogramme.

E

EAU SIMPLE.

Latin, AQUA. ; — anglais, WATER ; — allemand, WASER ; — espagol, AGUA ; — portugais, AGOA ; — italien, ACQUA,

EAU FLUIDE SIMPLE.
— AÉRIENNE.
— DE PLUIE.
— DE NEIGE.
— TERRESTRE.
— DE FONTAINE.
— DE PUITS.
EAU DE CITERNE.
— DE MARAIS ET DE TOURBIÈRE.
— DE MER.
— DISTILLÉE.
— EN VAPEUR.
— GLACÉE.

L'eau est un fluide transparent, inodore, incolore, pesant, sapide, élastique, qui résulte de la combinaison de l'oxygène et de l'hydrogène. Il est susceptible de condensation et de raréfaction, et occupe la majeure partie du globe ; il est indispensable à l'existence , il est à l'état gazeux, liquide ou solide.

L'eau en gaz ne s'élève dans l'atmosphère qu'à une certaine hauteur, d'où elle retombe par différentes causes physiques dont la principale est l'abaissement de la température. L'eau de rosée est chargée d'une grande quantité d'oxygène, surtout au mois de mai, et on l'emploie comme un cosmétique pour la peau. Elle blanchit la cire, le linge écru et brûle le cuir.

L'eau de pluie est la plus pure des eaux naturelles ; elle désaltère peu les animaux, mais elle excite vivement la végétation.

L'eau de neige ou *givre* se forme dans la moyenne région de l'air par le refroidissement subit de la vapeur d'eau contenue dans l'atmosphère. La grêle est une neige qui a été soumise à des actions électriques. La neige a joui long-temps d'une réputation médicinale pour guérir les engelures.

La vapeur d'eau possède une élasticité puissante, susceptible de faire mouvoir des masses énormes lorsqu'elle est comprimée. Elle est aujourd'hui le moteur de la plupart des machines. Elle

s'emploie aussi à combattre les rhumatismes, les engorgements locaux et les affections paralytiques.

Les **eaux terrestres** sont coulantes, stagnantes ou glacées.

Les **eaux de fontaines et de rivières** sont les plus pures et les meilleures pour l'usage habituel; elles sont froides près de leurs sources, mais en s'en éloignant elles s'élèvent à la température de l'air ambiant.

Les terrains secs, pierreux, de silex ou d'argile annoncent une bonne eau; mais si le terrain est de nature gypseuse, l'eau qui en proviendra sera chargée de sulfate calcaire et ne pourra dissoudre le savon, ni faire cuire les légumes, si elle n'est reposée et filtrée.

Les **eaux de puits** présentent les mêmes qualités et les mêmes défauts; cependant elles sont moins agréables à boire, étant en partie stagnantes. Il sera bon de les renouveler de loin en loin.

Les **eaux de citernes, de marais,** etc., les eaux stagnantes enfin, contiennent toujours des corps étrangers et sont susceptibles d'acquérir une odeur et une saveur désagréables en fermentant. Pour les rendre potables, il suffit de les faire bouillir avec un peu de chaux vive. Ainsi on verse sur trois litres d'eau six grammes d'acide sulfurique à 66 degrés et un hectogramme de charbon végétal en poudre ; on filtre ce mélange après vingt-quatre heures, et on obtient un liquide sain.

L'**eau de mer** est âcre, amère, salée et d'une odeur particulière. Sa densité est plus grande que celle de l'eau ordinaire, ce qui est dû à la présence du sel marin ou hydro-chlorate de soude qui y est en dissolution. On a récemment découvert à Bordeaux un appareil distillatoire simple qui la rend potable par une facile opération.

L'**eau distillée** est celle qu'on obtient par la distillation et qui est tout à fait pure, chose nécessaire pour l'employer dans les préparations chimiques ou pharmaceutiques. Pour s'en procurer, on remplit aux trois quarts la cucurbite d'un alambic placé sur un fourneau, et on vaporise l'eau qui se réduit en vapeur et passe dans le chapiteau et le serpentin où elle se condense. On jette le premier liquide obtenu qui peut contenir

quelques substances gazeuses, soit quatre litres. On recueille le reste. Ce liquide, s'il est pur, ne doit point précipiter les solutions de nitrate de baryte, de nitrate d'argent, d'oxalate d'ammoniaque ou d'acétate de plomb, ni avoir d'action sur le papier de tournesol.

L'eau distillée sert à préparer un grand nombre de corps qui se décomposeraient en partie si on les formait avec l'eau naturelle; elle est donc indispensable à la chimie et à la pharmacie. Du reste, elle ne peut servir de boisson.

EAUX MINÉRALES.

EAU SALINE.
— SULFUREUSE.
— FERRUGINEUSE.
— D'AIX-LA-CHAPELLE (Prusse).
— D'AIX (en Savoie).
— D'AUMALE.
— DE BAGNÈRES-DE-LUCHON (Haute-Garonne).
— DE BALARUC (Hérault).
— DE BARÈGES (Hautes-Pyrénées).
— DE BONNES (Basses-Pyrénées).
— DE BOURBON-D'ARCHAMBAULT (Allier).
— DE BOURBONNE-LES-BAINS (Haute-Marne).
— DE BUSSANG (Vosges).
— DE BAR.
— DE CARLSBAD (Bohême).
— DE CAUTERET (Hautes-Pyrénées).
— DE CHATELDON (Puy-de-Dôme).
— DE CHATEL-GUYON (Puy-de-Dôme).
— DE CONDÉ (Nord).
— DE COUTREXEVILLE (Vosges).
— D'EILSEN (Principauté de Schumbourg-Lippe).
— D'ENGHIEN (Bade).
— D'EPSUM (Angleterre).
— GAZEUSE.
— DE FORGES (Seine-Inférieure).
— HYDRO-SULFUREUSE).

EAU DE LAMOTTE (Isère).
— MINÉRALE ARTIFICIELLE.
— DU MONT-D'OR (Puy-de-Dôme).
— DE LAUGEAC.
— DE MONTMORENCY (Seine-et-Oise).
— DE MONTIGNON (Seine-et-Oise).
— DE NÉRIS (Allier).
— DE PASSY (Seine).
— DE PLOMBIÈRES (Vosges).
— DE POUGUES (Nièvre).
— DE PROVINS (Seine-et-Marne).
— DE PYREMONT (ancien royaume de Westphalie).
— DE ROUGUES (Gard).
— DE SAINT-MYON (Puy-de-Dôme).
— DE SAINT-SAUVEUR (Hautes-Pyrénées).
— DE SAINT-AMAND (Nord).
— DE SEDLITZ (Bohême),
— DE SELTZ (Bas-Rhin).
— DE SEYDCHUTZ (Bohême).
— DE SPA (Pays-Bas).
— DE TŒPLITZ (Bohême).
— D'USSAT (Ariège).
— DE VALS (Ardèche).
— DE VICHY (Allier).

Les **eaux minérales** proviennent de sources contenant des matières minérales en dissolution. Elles sont fort usitées en médecine et peuvent se diviser en trois ordres :

Le premier contient les eaux acidulées martiales où le fer se rencontre avec beaucoup d'acide carbonique; elles sont aigrelettes et piquantes.

Le second comprend les eaux martiales simples qui n'ont point en excès l'acide carbonique.

Le troisième renferme les eaux minéralisées par le sulfate de fer.

Ces liquides naturels jouissent avec raison d'une grande réputation médicinale.

Les **eaux salines** sont celles qui tiennent en dissolution des sels neutres pouvant agir comme purgatifs; tels que le muriate de soude et les sulfates de soude, de magnésie, de muriate calcaire, et des matières extractives.

Les **eaux sulfureuses** paraissent jouir des propriétés du soufre, de son odeur, et colorent l'argent en noir. On en compte deux ordres : l'un minéralisé par des sulfures et l'autre imprégné seulement de gaz hydrogène sulfuré.

Les **eaux ferrugineuses** contiennent du fer en dissolution amené à l'état salin par l'acide carbonique ou par l'acide sulfurique.

Les **eaux d'Aix-la-Chapelle** sont hydro-sulfureuses, thermales et froides; elles sont propres dans les maladies herpétiques et les vices dartreux. Au bain de l'empereur, on en prend de deux verres à cinq. A la dose de 2 à 3 litres, elles sont purgatives.

Les **eaux d'Aix** (**en Savoie**) sont hydro-sulfureuses, thermales, et se prennent, aux sources d'Alun ou de Saint-Paul, à la dose de 50 centilitres à 2 litres; elles ont les vertus de celles qui précèdent.

L'**eau d'Aumale** contient du carbonate de fer sans excès d'acide carbonique, et convient dans les faiblesses d'estomac et dans la jaunisse.

L'**eau de Bagnères-de-Luchon** est hydro-sulfureuse, saline, thermale et susceptible de se gâter par le transport. On en prend, à la source de la Reine, deux ou trois verres chaque matin, et l'on augmente peu à peu jusqu'à six verres.

L'**eau de Balaruc** est saline et thermale; sa source dégage beaucoup d'azote. On en boit 2 litres par jour. A la dose de 6 litres, elle est purgative.

L'**eau de Barèges** est hydro-sulfureuse et thermale. On en boit de trois à quatre verres par jour, en même temps qu'on s'y baigne.

L'**eau de Bonnes** ou d'Aygues-Bonnes est hydro-sulfureuse et thermale. On en boit de 2 à 3 litres. Elle peut se transporter, mais avec précaution.

L'**eau de Bourbon-d'Archambault** est ferrugineuse et thermale. On en boit de 1 à 2 litres avant et pendant le bain.

L'**eau de Bourbonne-les-Bains** est saline et thermale. On en boit de trois verres à un litre et demi chaque matin.

L'**eau de Bussang** est un acidulé martial dans lequel le fer est uni avec surabondance à l'acide carbonique; elle est aigrelette, piquante, astringente, et convient aux affections scorbutiques et aux relâchements des viscères.

L'**eau de Bar** est acidulée, gazeuse, chargée d'acide carbonique, combinée avec une base salifiable; elle est comprise dans le premier ordre des eaux gazeuses et est anti-septique.

L'**eau de Carlsbad** est saline et thermale; sa source principale se nomme Sprudel. On en boit d'abord trois ou quatre verres par jour et on augmente la dose progressivement.

L'**eau de Cauteret** est hydro-sulfureuse et thermale. On en compte douze sources: les plus estimées sont celles de la Raillère et des Espagnols qui ont les propriétés de celles de Bagnères. Elles excitent quelquefois des vomissements; on doit alors les couper avec du lait ou une boisson mucilagineuse.

L'**eau de Chateldon** est acidulée, saline, froide et piquante. On en boit de 2 à 5 litres; elle est apéritive, fondante, et dissout le gravier.

L'**eau de Chatel-Guyon,** semblable à la précédente, n'en diffère qu'en ce qu'elle est chaude.

L'**eau de Condé** tient en dissolution du carbonate de fer sans excès d'acide carbonique; elle est ferrugineuse ou martiale simple, tonique et bonne pour les estomacs débiles.

L'**eau de Coutrexeville** est ferrugineuse, acidulée et froide. On en prend deux à trois verres tous les matins; elle a les propriétés de la précédente.

L'**eau d'Eilsen** est hydro-sulfureuse, froide et pareille à celle des Pyrénées. On la boit, à la source Julie, à la dose de deux et trois verres par jour.

L'**eau d'Enghien** n'a pas été assez étudiée, mais paraît avoir à peu près les propriétés de l'eau d'Eilsen. On en prend plusieurs verres en se promenant.

L'**eau d'Epsum** est saline et froide. (Voyez EAU DE SEDLITZ).

On appelle **eau gazeuse** celle qui tient en dissolution, et

dans l'état d'interposition entre ses molécules, des fluides élastiques.

L'eau de Forges est martiale, simple et tonique.

On appelle **eau hydro-sulfurée** un liquide minéral distinct de l'eau sulfureuse en ce que c'est le gaz hydrogène qui détermine la dissolution du soufre dans l'eau. Il serait mieux de la désigner par hydrogèno-sulfurée.

L'eau de Lamotte est saline, thermale, et se prend à la dose de trois à quatre verres le matin à jeun, contre l'atonie de l'estomac.

L'eau de Laugeac est acidulée, gazeuse, froide, et appaise les douleurs néphrétiques et les catarrhes de la vessie.

L'eau du Mont-d'Or est acidulée, saline et thermale. Il en existe plusieurs sources qui contiennent les mêmes principes. On en prend deux à cinq verres le matin, pure, ou bien avec du lait ou une infusion de tilleul, pour calmer les irritations nerveuses.

L'eau de Montmorency est hydrogèno-sulfurée, alcaline et anti-psorique.

L'eau de Montignon, près Montmorency, est saline, ferrugineuse, tonique, stomachique et propre à précipiter la digestion.

L'eau de Néris est saline, thermale, et renferme peu d'acide carbonique, mais beaucoup d'azote. On en fait usage principalement au bain, et on donne la préférence à la plus limoneuse et à la plus colorée en vert. On en boit de deux à douze verres par jour, contre les névralgies et les rhumatismes.

L'eau de Passy est acidulée, saline, ferrugineuse, froide, apéritive, tonique, rétablit les ressorts incisés, purifie le sang, rend la flexibilité au corps, et convient dans la jaunisse.

L'eau de Plombières est saline, thermale, et se prend à la dose de dix à douze verres par jour, contre les maladies de la peau.

L'eau de Pougues est acidulée, saline, froide, et se prend à la dose de trois à dix verres par jour, soit pure, soit avec un autre liquide.

L'eau de Rougues est ferrugineuse, tonique, et contient

un sulfate de fer; sa source est près d'Alain (département du Gard).

L'eau de Provins est ferrugineuse, acidulée, froide, et se prend à la dose d'une demi-bouteille jusqu'à deux et trois, chaque matin.

L'eau de Pyremont est saline, froide, aigrelette, piquante et d'une saveur styptique; elle convient dans l'atonie des viscères et dans l'ictéricie; elle a les propriétés de celle de Sedlitz et s'administre de même.

L'eau de Saint-Myon est acidulée, gazeuse, froide, et contient de l'acide carbonique en excès combiné à une base alcaline; elle est piquante, fondante, apéritive, et convient dans les néphésies.

L'eau de Saint-Sauveur est hydro-sulfureuse, thermale, presque pareille à celles de Barèges et de Cauteret, mais plus douce. Elle convient aux tempéraments irritables, et se prend à la dose de trois à quatre verres par jour.

L'eau de Saint-Amand est ferrugineuse, acidulée, froide et souvent hydro-sulfureuse. Les boues du pays jouissent d'une certaine célébrité; leur odeur est sulfureuse et marécageuse. L'eau se prend à la dose de trois à douze verres par jour.

L'eau de Sedlitz est saline, froide, et se prend à la dose de 1 à 2 litres. Pour la rendre purgative, on la boit tiède.

L'eau de Seltz ou *Selter* est acidulée, saline, froide, et contient de l'acide carbonique en excès combiné avec la potasse. On l'imite en faisant dissoudre 2 gros de carbonate de potasse dans 1 litre d'eau pure, et en chargeant le tout de six fois son volume d'acide carbonique. On en boit de 2 à 3 litres par jour, coupée avec du lait.

Elle est efficace contre les catarrhes de la vessie, la pierre ou la gravette.

L'eau de Seychutz est saline et thermale. (Voyez EAU DE SEDLITZ).

L'eau de Spa est ferrugineuse, acidulée, froide, fondante, apéritive et tonique. Dans les cas d'obstruction, on la prend à la dose de trois à quatre verres, en augmentant jusques à douze et quinze.

L'eau de Tœplitz est saline et thermale. (Voyez EAU DE CARLSBAD).

L'eau d'Ussat est acidulée, saline, thermale, et se prend en bains ou en douches. Elle dépose une matière végéto-animale sous forme de flocons blancs.

L'eau de Wals est ferrugineuse, acidulée, froide, tonique, stomachique et astringente. On la prend à la dose de quatre à cinq verres, que l'on peut augmenter graduellement jusques à quinze.

L'eau de Vichy est acidulée, gazeuze, thermale, fondante, tonique, purgative, propre contre les obstructions, les maladies laiteuses, et les vices dartreux. Elle se prend à la dose d'un à deux litres, le matin. On peut la couper avec une autre boisson.

Ce liquide présente souvent le singulier phénomène des reflets irisés. Les flocons qu'il produit se rapprochent de l'allumine.

Pour avoir des renseignements plus précis sur les diverses eaux minérales naturelles dont on fait usage, il sera bien d'avoir recours au manuel de MM. Patissier et Boutron Charlard, imprimé à Paris en 1837.

EAUX COMPOSÉES.

EAU DE BARYTE.
— BLANCHE.
— BONNE-FERME.
— CAMPHRÉE.
— CÉLESTE.
— DE CHAUX,
— DE CRISTALLISATION.
— DE COLOGNE.
— DES CARMES.
— DE DIPPEL.
— D'ÉGYPTE.
— ÉTHÉRÉE.
— ÉTHÉRÉE CAMPHRÉE.
— DE FLEUR D'ORANGER.
— FORTE.
— DE GOUDRON.
— DE JAVELLE.
— DE LAVANDE.
EAU DE LUCE.
— MÈRE.
— DE MÉLISSE COMPOSÉE.
— MERCURIELLE.
— DE MILLE FLEURS.
— DE PHAGÉDÉNIQUE.
— OXYGÉNÉE.
— DE RABEL.
— RÉGALE.
— ROUGE.
— DE SANTEUR.
— SECONDE
— SECONDE DES PEINTRES.
— VÉGÉTO-MINÉRALE.
EAU-DE-VIE.
EAU-DE-VIE ALLEMANDE.
EAU-DE-VIE CAMPHRÉE.
EAU-DE-VIE DE GAYAC.

Les **eaux composées** sont celles que la pharmacie prépare pour être plus tard administrées, et qui s'obtiennent ordinairement par la distillation.

L'**eau de baryte** décompose l'eau de savon et change la couleur du nitrate de mercure en noir, du nitrate de plomb en blanc et du nitrate d'argent en brun fauve. Son excès rend les oxydes d'argent et de plomb dissolubles. On l'emploie à reconnaître la présence de l'acide carbonique, à séparer la strontiane de la baryte, et à déterminer la quantité d'acide carbonique de l'air.

L'**eau blanche** se nomme aussi *eau de goulard.* (Voyez EAU VÉGÉTO-MINÉRALE).

Eau de bonne-ferme. (Voyez TEINTURES AROMATIQUES).

L'**eau camphrée** est un alcool dans lequel on a fait dissoudre du camphre avec un peu d'eau distillée. Elle contient environ 0 gr. 05 c. de camphre, par 30 grammes.

L'**eau céleste** est bleue et se renferme dans un bocal que l'on place entre la lumière d'une bougie et le corps que l'on veut regarder. Elle produit les effets du jour, et s'obtient en faisant dissoudre du sulfate de cuivre dans de l'eau filtrée, et en versant sur le mélange de l'ammoniaque fluor.

L'**eau de chaux** est une dissolution de terre calcaire dans l'eau. Elle s'emploie intérieurement et extérieurement en très-petites doses, contre l'asthme, la phthisie et les brûlures. Elle est détersive et vulnéraire.

L'**eau de cristallisation** est une eau constante, retenant un grand nombre de corps cristallisés.

L'**eau de Cologne** ou *alcoolat de citron composé,* est consacrée depuis long-temps à l'usage de la toilette. Cologne est la ville qui donna naissance à cette préparation. La plus réputée est celle de Farina, qui conserve encore le premier rang dans la parfumerie.

Ce liquide, versé dans l'eau naturelle, la rend laiteuse, et lui communique une odeur agréable. Pour en apprécier la finesse, on s'en humecte la main, qu'on mouille ensuite d'eau; on frotte alors la place humide, et on juge de la valeur des essences qui y étaient contenues.

Cet article se distribue en fioles de toutes formes, ordinaire-

ment allongées et contenant 1 décilitre, bouchées en liége et couvertes de parchemin et de papier. Chaque flacon se vend séparément ou par vingt-quatre, dans des boîtes légères de bois, couvertes de papier aux armes de Cologne ou de France.

On doit préférer l'eau de Cologne la plus transparente, la plus suave, et celle qui, étant agitée, présentera un ensemble globuleux qui disparaîtra spontanément.

L'eau des carmes, *eau de mélisse composée* ou *alcoolat de mélisse composée*, est une eau où la mélisse domine avec d'autres aromates.

Les religieux de l'ordre du Carmel gardèrent long-temps le secret de cette préparation; mais en 1793, la recette en fut connue, et la pharmacie en fabrique d'excellente.

Ce liquide est peu usité pour la toilette, mais fort employé à combattre les spasmes, les migraines et les maladies nerveuses. Il se vend en flacons allongés, très-petits, deux fois plus chers que l'eau de Cologne, et s'éprouve de même.

L'eau de Dippel, recommandée dans la thérapeutique, s'obtient par l'huile animale de Dippel, rectifiée et étendue dans l'eau distillée. On la prescrit contre les convulsions, et on l'applique sur les rhumatismes et la goutte.

L'eau d'Égypte ou *eau grecque* est une solution peu concentrée de nitrate d'argent, dans l'eau distillée de rose. On s'en sert pour noircir les cheveux, mais son emploi est dangereux.

L'eau éthérée se compose d'éther en solution dans l'eau distillée, et s'emploie comme anti-spasmodique.

L'eau éthérée camphrée est une eau éthérée dans laquelle on a fait dissoudre un peu de camphre. Quelques docteurs la recommandent dans les affections adynamiques et dans le clampsie.

L'eau de fleur d'oranger provient de la fleur de cet arbrisseau, récemment cueillie, humectée et passée à l'alambic. Elle s'emploie comme anti-spasmodique dans la thérapeutique, et dans l'économie animale. On la prépare en grand à Grasse et dans les départements méridionaux, qui la distribuent au commerce sous les désignations de *triple, double* et *simple*.

Elles circulent en vases de cuivre, qui en contiennent à peu près trente bouteilles, qu'on nomme *estagnons*, et qui sont ren-

fermés dans des caisses, seuls, ou deux à deux. Lorsqu'ils sont mal étamés, ils altèrent quelquefois ce liquide, en formant un acétate de cuivre ; l'eau, de son côté, devient acide et visqueuse. Pour remédier à ces défectuosités, on y introduit de la magnésie et on la distille de nouveau.

L'eau de fleur d'oranger fine s'éprouve sur un morceau de sucre en pain, que l'on fait fondre dans la bouche. On en juge par le goût.

Ce liquide se vend à l'estagnon ou à la bouteille, verre compris.

Eau forte ou **ardente.**

Latin, AQUA FORTIS ; — anglais, AQUA FORTIS ; — espagnol, AGUA FUERTE ; — portugais, AGUA FORTE ; — italien, ACQUA FORTE ; — allemand, SCHEIDEWASSER ; — hollandais, STERKWATER ; — danois, SKEDEWAND ; — suédois, RKEDWATTEN ; — polonais, SERWASER ; — russe, WODKAKZEBKAJA.

(Voyez ACIDE NITRIQUE).

L'eau de goudron se retire des fûts qui contiennent le goudron, avant la vente. Cette opération se nomme *purger le goudron*. (Voyez ce mot).

Cette eau est bonne dans les maladies cutanées et de poitrine. Elle contient de l'acide camphorique qui a des propriétés antipsoriques.

L'eau de Javelle est un chlorure de potasse qui se fabriqua d'abord à Javelle, près Paris. Aujourd'hui sa préparation est générale. Elle enlève du linge l'encre, le vin et les sucs huileux, si du moins elle présente 13 degrés à l'aéromètre ; elle adoucit la peau et dissout l'encre. Elle se vend en tourilles de terre ou en bouteilles de verre, au poids net. (Voyez CHLORURE DE POTASSE).

L'eau de lavande s'obtient de la fleur de ce nom, d'une manière analogue à celle dont on obtient l'eau de fleur d'oranger. Celle qui est spiritueuse est additionnée d'alcool. Elle sert à la toilette et se vend au flacon et à la bouteille.

L'eau de Luce est savonnule et s'obtient en mélangeant l'alcali volatil et l'huile de succin rectifiée. C'est un médicament énergique contre les brûlures de phosphore. Elle se vend au poids et à la bouteille.

Eau de mélisse composée. (Voyez EAU DES CARMES).

L'**eau mère** est le résidu liquide qui reste après la cristallisation d'une substance. Elle est souvent susceptible de fournir de nouveaux cristaux par l'évaporation.

Eau mercurielle. (Voyez NITRATE DE MERCURE).

L'**eau de mille-fleurs** se prépare avec de la fiente de vache, sur laquelle on jette de l'eau. Elle est odorante, ce corps contenant un peu d'acide benzoïque. Elle est propre à adoucir la peau et à en enlever les taches.

L'**eau phagédénique** s'obtient en versant, dans une solution d'un demi-kilogramme d'eau de chaux, un gramme de per-chlorure de mercure dissout. Elle est détersive et s'emploie dans les traitements des ulcères vénériens. On la remue chaque fois qu'on en veut faire usage.

Eau oxygénée. (Voyez OXYDE D'HYDROGÈNE, DEUTO-).

L'**eau de Rabel** est un acide sulfurique alcoolisé. Préparée selon le procédé du Codex, elle doit être blanche et transparente, ou rose si on y joint des fleurs de coquelicots. Son odeur est éthérée.

L'**eau Régale** est mélangée d'une partie d'acide nitrique sur trois d'acide muriatique ou de sel ammoniac. Elle sert à dissoudre l'or.

L'**eau rouge**, ou *eau vulnéraire spiritueuse*, est une teinture aromatique composée de diverses plantes macérées dans l'alcool. Elle est efficace pour les contusions et les spasmes.

Les **eaux de Santeur** ou *eaux aromatiques* comprennent toutes celles que fabriquent les parfumeurs.

L'**eau seconde** se distingue en eau seconde des orfèvres et en eau seconde des peintres.

La première se compose d'acide nitrique étendu d'eau.

La seconde se compose de potasse ou de soude caustique fondue dans le même liquide ; elle se vend aussi sous le nom de *lessive des savonniers* ou de *lessive caustique*, et doit avoir 36 degrés à l'alcalimètre de Baumé.

L'**eau végéto-minérale**, ou *extrait de Saturne étendu*, est un sous-acétate de plomb liquide qui s'obtient en mêlant 15 grammes d'extrait de Saturne à 4 litres d'eau distillée et à 5 dé-

cagrammes d'alcool. On l'emploie comme astringente pour les brûlures et les contusions.

EAUX-DE-VIE.

Latin, VINUM IGNE VAPORATUM ; — anglais, BRANDY : — allemand, BRANTEWEIN ; — espagnol, AGUARDIENTE ; — portugais, AGUARDENTE, AGUA ARDENTE ; — italien, ACQUA VITA, ACQUA VITE, ACQUA ARDENTE, ACQUARZENTE, AGUARDIENTE ; — danois, BRŒNDEVIN ; — suédois, BRANNVIN ; — hollandais, BRANDWIN ; — polonais, CORBALCA, WOLDKA ; — russe, WINA.

EAU-DE-VIE DE COGNAC.	EAU-DE-VIE DE SAINTONGE.
— D'AUNIS.	— DE NORMANDIE.
— D'ARMAGNAC.	— DE LA PICARDIE.
— DE BARCELONNE.	— DE LA BELGIQUE.
— DE MARMANDE.	— DE LA HOLLANDE.
— DU LANGUEDOC.	— DE CIDRE.
— DE PROVENCE.	— DE POIRÉ.

L'**eau-de-vie**, *brandevin* ou *vin brûlé*, est le produit de la distillation du vin. Ordinairement on emploie à sa préparation des vins communs, blancs ou rouges.

La distillation est une opération chimique par laquelle on sépare et on recueille, au moyen de la chaleur et à l'aide d'un alambic, les principes fluides des corps volatils.

L'invention de l'alambic est due à Géber, savant arabe. Son nom se compose de l'article arabe *al* (excellence) et du mot grec *ambix* (vase), c'est-à-dire vase par excellence. Cet appareil se compose d'un matras ou cucurbite garnie d'un chapiteau rond terminé par un tube horizontal par où passent les vapeurs condensées qui sont reçues dans un vase qui prend alors le nom de *récipient*.

Au treizième siècle, Arnaud de Villeneuve et Raymond de Lulle s'occupèrent de la distillation des vins, sans faire mention de l'appareil dont ils se servirent.

Baumé, après des siècles, donna de nouvelles formes à cet appareil, et Chaptal le perfectionna. Adam enfin y mit la dernière main et permit d'obtenir l'alcool par une seule distillation, au lieu de trois qu'il en fallait auparavant.

L'eau-de-vic ou alcool aqueux s'obtient en suivant les prescriptions suivantes :

1° chauffer à la fois et également tous les points de la masse liquide; 2° écarter les obstacles qui peuvent gêner l'ascension des vapeurs ; 3° en opérer la condensation promptement.

Les premiers produits de la distillation du vin sont faibles et ont une saveur insipide; mais à mesure que la vapeur s'échauffe, l'alcool se sépare et s'élève réduit en vapeurs.

La qualité de l'eau-de-vie dépend de celle du vin et de l'acide malique qu'il contient. Elle est d'autant meilleure qu'il en possède moins. Les meilleurs vins fournissent les meilleurs produits dont la qualité est modifiée par la maturité des raisins, la conduite de la distillation, l'union des principes qui se volatilisent avec l'alcool, et l'arome du liquide employé.

L'eau-de-vie est blanche, incolore d'abord ; mais se charge en peu de temps de la partie extractive du bois des futailles où elle est déposée et où elle doit séjourner un an avant sa mise en bouteilles : sa couleur est alors ambrée et on la renforce avec du curcuma *(terra-merita)*, du safran ou du caramel. Pour reconnaître si sa nuance est factice, on y mêle un peu de potasse liquide qui rougit l'eau-de-vie lorsqu'elle contient du safran ou du curcuma. Le caramel se décelle au goût.

La qualite de ce liquide se reconnaît, ainsi que son degré : 1° par la durée des bulles qu'elle forme quand on l'agite ; 2° par sa promptitude à s'enflammer à l'approche du feu ; 3° par sa propriété d'enflammer la poudre à canon qu'elle imbibe en finissant de brûler elle-même. Cette épreuve est inexacte et dépend de la quantité d'eau-de-vie que l'on emploie, car, plus on en met, plus elle donnera d'eau de résidu après sa combustion, laquelle empêchera l'enflammation de la poudre. On peut du reste avoir la juste mesure de son degré au moyen d'un instrument nommé aéromètre ou pèse-liqueurs, dont on modifie les indications d'après la température du liquide.

Si l'aréomètre donne 0 étant plongé dans l'eau distillée à 15 degrès, les degrés au-dessus de 0 que marquera le même instrument plongé dans l'eau-de-vie, donneront le nombre de parties d'alcool qui entrent dans 100 d'eau-de-vie. L'eau pure sert de régulateur à ces opérations.

L'eau-de-vie est faible à 40, 45 et 48 degrés; elle est bonne, et prend le nom d'eau-de-vie simple, à 48, 50 et 52 degrés; elle est réputée eau-de-vie double à 55 et 60 degrés, et prend le nom d'alcool ou d'esprit de vin à 86 degrés.

Le résidu de la distillation du vin est un mélange de tartre, de principe colorant et d'eau qu'on nomme *vinasse*. On en extrait un vinaigre distillé; on le convertit en ferment pour aigrir le vin. En le séchant, on en extrait, par la combustion, un alcali analogue à la potasse carbonatée.

L'eau-de-vie de vin est une liqueur de table généralement adoptée. Elle entre dans un grand nombre de préparations pharmaceutiques; elle est administrée dans la thérapeutique comme limonade. Mais prise avec excès, elle cause des accidents fâcheux, tels que le coma et la mort. On y remédie en employant: 1° l'éther à la dose de 24 gouttes dans 30 grammes d'huile; 2° l'alcali volatil à la dose de 8 à 12 gouttes dans un verre d'eau sucrée; 3° l'acétate d'ammoniaque à la dose de 2 à 3 grammes dans un verre d'eau; ce dernier moyen appartient à M. Masuyer.

Le commerce des eaux-de-vie, en France, est un des plus importants.

Les **eaux-de-vie de Cognac** sont fournies par le département de la Charente. Jarnac et Angoulême nous fournissent ce produit. Le plus grand entrepôt est Cognac où ces liquides sont contenus dans des foudres où ils vieillissent à loisir après 50 ans.

Ces eaux-de-vie peuvent remplacer la meilleure liqueur, et se distribuent en tierçons de 100 litres, qu'on paie fort cher. On les reconnaît au goût, à leur limpidité et à leur couleur. Les plus vieilles se vendent jusqu'à dix et douze francs le litre.

Les cognacs ont généralement 52 degrés. Leur parfum est agréable, et leur distillation soignée. Les cognacs *fines-champagnes* sont préférés aux autres. Il en est livré par an au commerce, 5,000 tierçons environ, et il en fait circuler 14 à 15,000. Ces liquides, vendus à l'hectolitre, sont dirigés dans l'intérieur de la France, en futailles de 1 ou 2 hectolitres, très-propres, nommées *demi-barriques* et *barriques*, contenant de 60 à 70 veltes.

Les **eaux-de-vie d'Aunis** sont fournies par la Charente-Inférieure, et présentent au pèse-liqueur 50 à 52 degrés. Les

plus réputées sont celles de Surgères, Saint-Jean-d'Angely, La Rochelle et de l'île de Ré. Elles sont logées comme celles de Cognac.

Les **eaux-de-vie d'Armagnac** sont fournies par le département du Gers. Leur goût est très-pur, et on les mélange avec celles de Cognac, qu'elles remplacent souvent. Elles circulent en pièces de 50 veltes.

Les **eaux-de-vie de Marmande**, produites par le département du Lot-et-Garonne, sont rangées parmi les inférieures. Leur goût est peu flatteur. Elles circulent en pièces de 47 à 49 veltes, ou de 357 à 559 litres.

Les **eaux-de-vie de Barcelonne** peuvent s'assimiler à celles de l'Armagnac. Il en circule peu en France.

Les **eaux-de-vie du Languedoc** nous sont fournies par les départements de l'Ardèche, des Landes, du Gard, de la Haute-Garonne, de la Haute-Loire, de l'Hérault, de la Lozère, du Tarn et du Tarn-et-Garonne. Elles crculent en pipes de 70 à 80 veltes, et se vendent au quintal, qui équivaut à 84 livres 4/5, ou 41 kilogr.

Les eaux-de-vie et esprits de vins du Languedoc, se vendent à Cette, à Pézenas, à Béziers, à Montpellier et à Lunel. A Pézenas se tient un grand marché qui a lieu le samedi de chaque semaine, et qui donne l'impulsion à toute l'Europe. Béziers tient un marché les vendredis de chaque semaine.

Les **eaux-de-vie de Normandie et de Picardie** sont obtenues avec les pommes et les poires, qui donnent des alcools défectueux, et qui servent à frauder les autres. Elles se consomment sur les lieux de fabrication.

Les **eaux-de-vie de Belgique, de Hollande et du nord de l'Europe** sont les produits résultant de la distillation des grains et des pommes de terre. Ils sont âpres et ne conviennent qu'aux consommateurs qui les boivent par esprit national.

Les **eaux-de-vie de cidre et de poiré** sont les produits des vins extraits de fruits sauvages et distillés. Deux cent quatre-vingts litres de poiré produisent environ quatre-vingts litres d'eau-de-vie faible, et trente-deux d'ordinaire, c'est-à-dire son neuvième à peu près.

L'**eau-de-vie allemande** est une teinture purgative, composée de turbith, de scammonée d'Alep et de jalap concassés et infusés dans l'alcool, à des proportions voulues. Elle est purgative et se nomme aussi *remède Le Roy*, très en usage dans les Antilles.

L'**eau-de-vie camphrée** est une dissolution de camphre dans de l'alcool affaibli, dans la proportion de 16 grammes sur 1 kilogr. d'eau-de-vie à 50 degrés.

L'eau-de-vie de Gayac est une infusion de gomme de Gayac, ou de râpure du bois de même nom, dans l'alcool. C'est un excellent odontalgique qui raffermit les gensives.

USAGES POUR LES EAUX-DE-VIE ET TROIS-SIX.

Avant la découverte que fit M. Gay-Lussac, de l'académie des sciences, d'un instrument ayant la forme d'un aéromètre qu'il nomma *alcoolomètre centésimal*, chaque localité avait adopté une méthode pour reconnaître le volume d'alcool que pouvait avoir un liquide spiritueux, tels que les eaux-de-vie et les 3/6, ce qui donnait souvent des résultats très-incomplets. Aussi dirons-nous que le Gouvernement a cru devoir l'adopter, et exiger des négociants de n'avoir d'autre régulateur pour leurs transactions en ce genre.

Cet instrument, plongé dans un liquide spiritueux, donne à l'instant le volume d'alcool qu'il contient, lorsque l'immersion est faite à la température de 15 degrés centigr. L'échelle posée sur la coulisse est divisée en cent parties ou degrés qui représentent chacun un centième d'alcool pur, c'est-à-dire totalement privé d'eau. Le 0 y représente l'eau pure et le chiffre 100 l'alcool pur. L'instrument, garni d'une double échelle, est gradué à la température de 15 degrés. Plongé dans une eau-de-vie supposée également à cette température, si l'alcoolomètre s'y enfonce jusqu'au chiffre 50, cela prouvera que cette eau-de-vie est de 50 centièmes, ou, pour mieux nous faire comprendre, qu'elle contient moitié eau et moitié alcool.

D'après le principe de graduation de l'alcoolomètre centésimal, la force reconnue d'un liquide spiritueux est le nombre de centièmes (en volume) d'alcool pur qu'il renferme à la température de 15 degrés centigrades, ce qui donne la certitude que l'on obtiendra toujours facilement et instantanément la quantité réelle d'alcool contenu dans un liquide spiritueux.

Ainsi le commerce de Bordeaux, à l'aide de l'alcoolomètre centésimal, régularise actuellement toutes ses ventes et ses achats, et pour les rendre plus faciles, il se sert d'une table de réduction que nous croyons devoir faire figurer ici.

USAGES. POUR LES EAUX-DE-VIE ET TROIS-SIX.

TABLEAU DE RÉDUCTION DU PRIX DES EAUX-DE-VIE

Aux quatre preuves marchandes sur la place de Bordeaux,

d'après l'alcoolomètre centésimal.

(Les degrés de surforce se comptent comme ceux de faiblesse).

52°		1re. Preuve.	
51	5	0	97
51	»	1	93
50	5	2	89
50	»	3	85
49	5	4	81
49	»	5	77
48	5	6	74
48	»	7	70
47	5	8	66
47	»	9	62
46	5	10	58
46	»	11	54
45	5	12	51
45	»	13	47
44	5	14	43
44	»	15	39
		p. 0/0.	

60°		2me Preuve.	
59	5	0	84
59	»	1	67
58	5	2	51
58	»	3	34
57	5	4	17
57	»	5	»
56	5	5	84
56	»	6	67
55	5	7	51
55	»	8	34
54	5	9	17
54	»	10	»
53	5	10	84
53	»	11	67
52	5	12	51
52	»	13	34
		p. 0/0	

62°		3me Preuve.	
61	5	0	81
61	»	1	12
60	5	2	43
60	»	3	23
59	5	4	04
59	»	4	84
58	5	5	65
58	»	6	46
57	5	7	27
56	»	8	07
56	5	8	88
55	»	9	68
55	5	10	49
54	»	11	30
54	5	12	11
54	»	12	91
		p. 0/0.	

86°		4me Preuve.	
85	5	0	59
85	»	1	17
84	5	1	75
84	»	2	33
83	5	2	91
83	»	3	49
82	5	4	08
82	»	4	66
81	5	5	24
81	»	5	82
80	5	6	40
80	»	6	98
79	5	7	56
79	»	8	14
78	5	8	73
78	»	9	31
		p. 0/0.	

USAGES POUR LES EAUX-DE-VIE ET TROIS-SIX.

Nous dirons donc que le commerce, à Bordeaux, admet les spiritueux sur quatre preuves.

La première de ces preuves doit être de 52 degrés centésimaux;

La deuxième preuve doit être de 60 degrés centésimaux;

La troisième preuve doit être établie suivant les lieux où les spiritueux sont destinés;

La quatrième preuve doit être de 86 degrés centésimaux.

Sont comprises, dans la première de ces preuves, les eaux-de-vie ordinaires de pays, telles que celles fournies par la Bénauge, Libourne et ses environs; Marmande et l'Armagnac, qui ne sont admissibles (comme nous venons de le dire), qu'à 52 degrés centésimaux.

Sont compris dans les deuxièmes preuves, les eaux-de-vie de Cognac, de la Rochelle et de Saintonge, qui ne sont admissibles qu'à 60 degrés centésimaux.

On entend par troisième preuve, les eaux-de-vie destinées pour l'étranger. Ainsi, celles destinées pour Londres doivent avoir 58 à 59 degrés centésimaux; pour les États-Unis, 51 degrés centésimaux pour première preuve, et 62 degrés centésimaux pour leur 4me preuve; et pour la Hollande, la preuve ne doit pas dépasser 53 à 55 degrés centésimaux.

Les 3/6 appartienent à la quatrième preuve, qui doit être de 86 degrés centésimaux, toujours (comme nous l'avons dit) d'après l'alcoolomètre de M. Gay-Lussac.

Les 3/6 pour marchés à livrer doivent avoir, au moment de la livraison, le degré, le goût et un logement marchand. Pour manque de ces qualités, ils sont refusables.

Les 3/6 vendus de gré à gré sont dans d'autres dispositions, car elles sont à la convenance des traitants.

Les eaux-de-vie de Marmande sont livrées en pièces de 4 hectol. environ, ou en barriques de 2 hectol. 30 litres. Ce logement est confectionné à Marmande de manière à ne rien laisser à désirer pour la solidité.

Les eaux-de-vie d'Armagnac sont livrées en pièces de 4 hectol. environ; elles sont constrnites en bois de pays, cerclées en bois de châtaigner; quoique solides, elles sont peu flatteuses au coup d'œil.

Les eaux-de-vie de deuxièmes preuves, telles que celles de Co-

USAGES POUR LES EAUX-DE-VIE ET TROIS-SIX.

gnac et de Saintonge, sont logées en futailles de diverses contenances, depuis 2 hectol. jusqu'à 5 hectol., suivant la volonté du vendeur ou de l'acheteur Ces fûts sont parfaitement conditionnés, ont une forme et une propreté fort agréables.

La quatrième preuve 3/6 est assez généralement logée en pipes de 610 à 650 litres. Ces futailles, d'origine du Languedoc, ont quatre cercles de fer; deux aux bouges et deux aux talus. Elles sont parfaitement conditionnées et construites en bois de *Rome;* cependant, depuis quelque temps, il en circule beaucoup confectionnées en bois *américain* qui peuvent rivaliser avec les premières.

Toutes les pipes de 3/6 provenant des environs de Béziers et au-delà sont garnies de plâtre rouge, et celles provenant de Narbonne et de ses environs sont garnies de plâtre blanc.

Les 3/6 de marc du Languedoc sont aussi logés dans des pipes de même dimension et assujettis aux mêmes usages que les premières qualités pour les preuves.

Il existe des eaux-de-vie de presse ou de marc qui sont vendues sans logement et assujetties aux mêmes usages que les premières qualités; mais elles ont une valeur moindre de 15 à 20 fr. par hectol.

Il existe, dans les eaux-de-vie, deux vices capitaux, qui sont:

Le PETIT VICE OU VICE ORDINAIRE, et le GROS VICE.

Est considéré comme PETIT VICE celui qui provient du coup de feu trop prolongé ou bien de la défectuosité du vin qui lui a donné naissance.

Le GROS VICE est le moisi, l'aigreur, le croupi, ou tout antre défaut de ce genre.

La livraison des spiritueux se fait hors des chais ou celliers des vendeurs, qui sont obligés de les faire rouler devant leurs portes, où le dépotage s'effectue, avant la livraison, par les dépoteurs-jurés, qui opèrent pour la régie des contributions indirectes et pour l'octroi municipal.

Le dépotage est payé moitié par l'acheteur et moitié par le vendeur. Le coût de ce dépotage est :

Pour une barrique...................... F.	»	75
Pour une pièce de 4 hectolitres..........	1	»
Pour une pipe de 6 hectolitres...........	1	50

USAGES POUR LES EAUX-DE-VIE ET TROIS-SIX.

Le courtage et l'agréage sont payés au courtier moitié par le vendeur et moitié par l'acheteur, ainsi qu'il su t :

Pour une barrique........................	F. 1	»
Pour une pièce de 4 hectolitres.........	2	»
Pour une pipe de 6 hectolitres.........	3	»

Les vieilles eaux-de-vie d'Armagnac se vendent ordinairement sans garantie de degrés, parce qu'elles sont sujettes à s'affaiblir, au point que, de 52 degrés qu'elles ont d'abord, elles finissent par n'en présenter que 50, et même 46, suivant l'âge.

Comme Bordeaux est à même, par sa position, de fournir le plus d'aliment au commerce des liquides; nous croyons devoir nous dispenser d'établir d'autres tableaux pour les us et coutumes des autres villes de France, persuadé que nous sommes que celui-ci pourra leur suffire, à quelques modifications près.

ÉBÈNE. (Voyez BOIS D'ÉBÈNE).

ÉBÈNE VERT ou *vilasse* de couleur verte. (Voyez BOIS D'ÉBÈNE VERT).

ÉBÈNE ROUGE. (Voyez GRENADILLE).

ÉCAILLES.

Écaille de tortue.

Latin, TESTUDINIS CORTEX; — anglais, TORTOISCHEL, TORTOISESCHELL; — allemand, SCHILDPAD, SCHILDKROTRENSCHALEN, SCHILKROTE, SCHILKROTENSCHALE; — espagnol, CONCHAS DE TARTARUGA, DE GALAPAGO; — portugais, CONCHAS DE TARTARUGA, TARTARUGA; — italien, TARTARUGA.

ECAILLE FRANCHE DE L'INDE.	ECAILLE D'AMÉRIQUE.
— CARET DE L'INDE.	— DE CAOUANE.
— DES SÉCHELLES.	— D'ABLETTE.
— DE BOMBAY,	— D'HUITRE.
— DU BRÉSIL.	

L'**écaille de tortue** est la couverture extérieure de cet animal amphibie. Elle se compose de la carapace, du plastron

et de la dépouille des pattes recouvertes de deux feuilles portant le nom d'*ergots;* l'une de ces feuilles est brune, l'autre blonde, et la première est plus grande que la seconde ; elles sont soudées et forment un triangle à angles arrondis. Elles se séparent au tiers de leur longueur, et sont souvent couvertes de boucles ou d'aspérités. Elles fournissent l'écaille blonde moulée.

La carapace donne vingt-quatre plaques, savoir : une feuille dorsale, large et carrée ; trois feuilles moindres et hexagones, une quatrième pentagone, huit feuilles latérales quadrangulaires et huit pentagones; en outre, elle est entourée de vingt-quatre autres feuilles variées et parallélogramatiques.

Le plastron donne vingt-quatre plaques sur quatre rangées, d'une belle dimension, imbriquées, blanchâtres et coriaces.

Les pattes fournissent six ergots sur la tortue franche et quatre sur la tortue caret. La tortue franche donne les feuilles les plus grandes, les plus épaisses et les mieux nuancées; l écaille de la tortue caret produit des feuilles plus petites, noires, avec des nuances irrégulières et transparentes, ou d'un jaune doré jaspé de rouge, de blanc et de brun.

Il circule dans le commerce une infinité d'écailles diverses. Les plus recherchées nous viennent de Manille et se pêchent dans les mers de Chine; celles que l'on pêche aux Séchelles viennent ensuite, puis celles de Bombay, du Brésil et des Amériques.

L'écaille franche, qui nous vient de l'Inde, est la plus belle qu'on connaisse.

L'écaille caret est aussi d'une qualité supérieure. Le prix de ces deux espèces d'écailles est très-élevé.

L'écaille des Séchelles tient le troisième rang et se rapproche de la précédente. On doit préférer les feuilles d'une forte dimension et d'une bonne épaisseur.

L'écaille de Bombay arrive directement à Bordeaux. Elle est reçue en feuilles petites, minces, terreuses et sujettes à se dédoubler.

L'écaille du Brésil est faible, très-noire et semble avoir été passée à la teinture.

L'écaille d'Amérique est reçue en grandes et petites feuilles couvertes de grandes jaspures verdâtres et noirâtres,

d'une transparence rougeâtre ou d'un beau jaune au bord. Elle prend, au poli, des couleurs agréables.

L'**écaille de caouane**, tortue de mer des Antilles, est mince, brune, noirâtre ou rougeâtre, avec de grandes taches d'un blanc sale. Elle est transparente ou opaque et poussiéreuse; son intérieur est d'un jaune crasse. Elle se dédouble facilement avec l'ongle; elle est sèche, sans élasticité, et en brûlant elle exhale une odeur de corne. Ses feuilles sont galeuses ou chargées de boucles qui la rendent inservable.

Le commerce de l'écaille n'admet que la couverture des carapaces de tortues formées de treize feuilles, dont deux grandes, deux ordinaires, trois buscs, deux ailerons, deux pointues et deux carrées.

Les feuilles marginales ou sertissures se vendent séparément avec les onglons ou ergots.

L'écaille s'emploie en tabletterie et dans l'art du tourneur. On en fabrique les plus beaux et les plus solides peignes de toilette. Elle se vend au poids net, avec un trait de 1 p. 100 sur les cinq principales villes de France. On doit rebuter celle qui sera mince, sèche, cassante, facile à dédoubler et couverte de galles ou de boucles.

Écaille d'ablette. (Voyez ABLE *ou* ABLETTE).

L'**écaille d'huître** est l'enveloppe du ver molusque de ce nom. On forme en la calcinant un véritable carbonate calcaire dont on se servait autrefois pour absorber les aigreurs de l'estomac.

ECHALOTTE.

Latin, CEPA ASIOLANIA, ALLIUM ASCALONICUM; — anglais, ASHALOT; — allemand, SCHALOTTE; — espagnol, ASCALONIA.

ÉCHALOTTE FRANCHE. ÉCHALOTTE ROCAMBOLE.

L'**échalotte** est une plante légumineuse de l'*Hexandrie monogynie* de Linné. Sa racine, bulbeuse, est oblongue et a la saveur et l'odeur de l'ail; elle pousse des tiges creuses, à feuilles longues, fistuleuses et droites; ses fleurs naissent en bouquets et sont composées de six pétales, de six étamines et d'un pistil. Ses fruits sont remplis de semences rondes. Ce végétal se cultive dans les jardins potagers, et ses bulbes s'emploient aux usages culinaires.

Échalotte rocambole.

Latin, ALLIUM ; — anglais, ROCAMBOLE ; — allemand, SPANISCHER KNOBLAUCH, SPANISCHE-SCHALOTTE, ROCAMBOLE ; — espagnol, AJO DE ESPAÑA ; — portugais, ROCAMBOLA, ECHALUTA DESPANHA, ALHO, CEBOLINHO, ROCAMBOLA ; — italien, ROCAMBOLA.

L'échalotte d'Espagne, *rocambole* ou *requembole*, est une espèce d'ail cultivé dans nos jardins, qui présente les caractères physiques de la précédente, et sert aux mêmes emplois.

ÉCHINOPE.

Latin, ECHINOPUS ; — anglais, ECHINOPS, A KIND OF THISTLE ; — espaguol, CARDUCUCA.

L'échinope, *boulette* ou *sphérocéphale*, est une plante de la *Syngénésie polygamie séparée* de Linné, qui pousse des tiges de 6 à 10 décim., cannelées, lanugineuses, onctueuses, purpupurines et douceâtres. Ses feuilles sont oblongues, larges à leur base, découpées, vertes, brunes en-dessus, blanchâtres et velues en-dessous, et glutineuses au toucher. Ses sommités sont chargées de têtes sphériques portant des fleurons évasés découpés en lanières bleues et blanchâtres. Ses fruits sont des graines oblongues contenues dans des enveloppes écailleuses qui ont servi de calice à ses fleurons. Sa racine est noirâtre.

Ce végétal croît dans les lieux arides. Il est apéritif, sudorifique, et propre dans la pleurésie, les rhumatismes et la goutte sciatique. Les Espagnols et les Italiens en retirent un duvet cotonneux, en faisant bouillir ses feuilles dans une eau alcaline. Ils le font sécher pour en faire des mèches de lampes. Les royaumes de Valence et d'Andalousie en font un amadou. Il a beaucoup d'analogie avec le moxa des Chinois.

ÉCLAIRE. (Voyez CHELIDOINE).

ECORCES.

Latin, CORTEX ; — anglais, RIND OR BARK OF TREES AND PLANTS ; — allemand, BORKE, RINDE, SCHALE ; — espagnol, CORTEZA — portugais, CASCA, CORTIZA ; — italien, SCORZA.

ECORCE D'AUNE.
— DE BERGAMOTE.
ÉCORCE DE BOULEAU.
— DE CACAO.

ÉCORCE DE CAPRIER.
— DE CARYO-COSTIN.
— DE CHÊNE.
— DE CHOYNE.
— DE CITRON.
— CLEUTÉRIENNE.
— A CORDAGES.
— DE CURAÇAO.
— ÉLEUTHÉRIENNE.
— FILAMENTEUSE.
— DE FRÊNE.
— DE GAYAC.
— DE GENEVRIER.
— DE QUILLAI.
— DE GIROFLE.
— DE GRENADE.
— DE JANIPABA.
— DES JUIFS.
— DE LIÉGE.

ÉCORCE DE MALABAR.
— DE MURIER.
— D'ORANGE.
— D'ORME PYRAMIDAL.
— D'ORTIE.
— D'OSIER FRANC.
— DU PÉROU.
— DU PEUPLIER BLANC.
— DU PIN SAUVAGE.
— DU SAVONNIER.
— SANS PAREILLE.
— DE SASSAFRAS.
— DE SIMAROUBA.
— DE SUREAU.
— DE TAMARIS.
— DE TILLEUL.
— DE WINTER.
— D'YÈBLE.

Les **écorces** sont l'enveloppe extérieure des végétaux, qui sert à les protéger contre l'influence de l'air ou les attaques des insectes. Elles ont des propriétés physiques importantes qui contribuent à la perfection de la végétation et à l'accroissement des plantes. Elles se composent de l'épiderme ou membranes fibreuses, et se croisent en différents sens. Au-dessus, se trouve un second tissu, dit *tissu cellulaire, couche corticale, enveloppe herbacée* ou *médulle externe*. La troisiéme partie de l'écorce est très-mince, et se nomme *biber, liber* ou *livret*.

C'est au moyen de l'écorce que s'exécutent les principales fonctions des végétaux, telles que leur nutrition, leur digestion et leurs secrétions. Les greffes, ou implantations d'une tige sur une autre, démontrent que cette partie renferme les organes les plus importants de la végétation.

On appelle aussi *écorce* ou *zeste* l'enveloppe de certains frnits, tels que l'orange, le citron, le cédrat. Elles sont la plupart parsemées de glandes pleines d'huile essentielle, et sont, d'après M. de Candolle, un prolongement du disque ou torus qui finit par recouvrir les carpelles.

L'écorce d'aune est noire, rabotteuse, fragile, astringente et contient de l'acide gallique. Elle donne aux teinturiers, jointe au sulfate de fer, une belle couleur noire.

L'écorce de bergamote est vert jaune, et d'une odeur agréable. On en tire par la distillation une huile volatile odorante, et on en garnit les bonbonnières.

L'écorce de bouleau est mince, lisse, rousse, ou d'un blanc sale, empreinte de petits dessins foncés et unie comme le parchemin. On s'en servait autrefois pour y tracer des caractères, avec un poinçon sans encre. Son extérieur peut servir de tan, comme celle du jeune chêne.

Les Lapons s'en vêtissent et les Canadiens en font de petits bateaux. Les Suédois en couvrent leurs maisons ; les Kamtochadales la mangent avec le caviar ; les Français en fabriquent des cordages et des tabatières communes.

L'écorce de cacao, *peau de cacao, coque de cacao* ou *tégumens de cacao*, est l'enveloppe de l'amande du fruit du cacaoyer. Elle s'en détache par une torréfaction légère, et conserve une couleur rouge lorsqu'elle provient des cacaos Maragnans, et une couleur grise lorsqu'elle est enlevée au Cacao Caraque, guayaquil et Saint-Domingue. (Voyez CACAO).

L'écorce de caprier est épaisse, dure, blanchâtre et consistante. Sa saveur est acerbe. Elle vient des départements méridionaux ; la meilleure vient du Var par Toulon ; elle est apéritive, et Tronchin la mit en vogue pour les maladies de vapeur. Elle est aujourd'hui oubliée.

L'écorce de Caryocostin arrive des Indes-Orientales, mais on ignore l'arbre qui la produit. Elle circule en morceaux de 1 mètre et d'une épaisseur de 5 millim. ; elle est rouge, piquante et aromatique. C'est un puissant sudorifique, qu'on emploie en poudre et en infusion.

L'écorce de chêne est épaisse, raboteuse, crevassée, rougeâtre et rude. Les jeunes arbres la fournissent plus molle, moins épaisse, gris cendré, et contenant de l'acide gallique, un principe astringent et du tannin. On l'emploie pour combattre la goutte sciatique, les rhumatismes, les cours de ventre et les hémorrhagies. Les tanneurs en font usage, et les teinturiers en retirent une belle couleur noire, en l'associant au sulfate de fer.

L'**écorce de choyne** est ligneuse, et se prend sur le fruit du calbassier de guinnée. (Voyez ce mot).

L'**écorce de citron** contient un principe huileux, volatil, connu sous le nom d'*essence de citron*, que l'on en retire par la pression ou la distillaion. Lorsque cette écorce est détachée du fruit, elle prend le nom d'*épiderme* ou celui de *zeste*. Ce corps entre dans la thériaque et une infinité de préparations pharmaceutiques.

Les **écorces à cordages** comprennent celles qui ont une texture filamenteuse et qui peuvent être filées et tissées en cordes, telles que celles du bouleau, du mûrier, du tilleul et de l'osier.

L'**écorce de Curaçao** est enlevée à une orange verte. On en fait la liqueur de même nom.

Elle nous est fournie par les Hollandais et les Génois.

L'**écorce éleuthérienne** ou *éluthérienne* nous est apportée du Paraguay et du Levant. (Voyez CASCARILLE).

Les **écorces filamenteuses** sont celles que les végétaux fournissent en fibres allongées qu'on peut rouir, sécher, tisser et filer plus ou moins finement, pour en faire des toiles ou des ficelles. On cite, dans ce genre, celles d'abaca, de chanvre, de lin et d'ortie.

L'**écorce de frêne** est unie, cendrée, verdâtre, et contient beaucoup d'acide gallique, ce qui la rend propre à faire un beau noir, unie au sulfate de fer. On s'en sert pour combattre les maladies de la rate; elle a des propriétés fébrifuges.

L'**écorce de gayac** est unie, lourde, grise, nuancée de jaune et de vert, blanche intérieurement, amère et difficile à rompre. Elle est sudorifique, diurétique et propre à purifier le sang et à guérir les rhumatismes, prise en poudre et en infusions.

L'**écorce de genièvrier** est ridée, mince, grisâtre et sudorifique. On en retire une huile nommée *huile de cade* qui imite l'eau de goudron.

Écorce de quillai. (Voyez QUILLAI).

Écorce de girofle. (Voyez CANNELLE GIROFLÉE).

L'**écorce de grenadier** est rouge à l'extérieur, jaune verdâtre à l'intérieur, ridée, dure et très-fragile. On la nomme

aussi *malicorium* ou *cuir de pomme.* Elle est astringente, bonne dans les flux de ventre, dans les écoulements, et contient du tannin et de l'acide gallique.

L'**écorce de janipaba** est celle d'un grand arbre qui croît dans l'Amérique méridionale et au Brésil. Elle est grise, blanche, et son suc, exprimé d'abord, est blanc et limpide; exposé à l'air, il devient très-noir. Les Indiens s'en teignent le corps.

L'**écorce des juifs** est prise sur le narcaphte, arbre qui fournit l'encens ou oliban. Les juifs s'en servent dans leurs cérémonies religieuses. (Voyez NARCAPHTE).

L'**écorce de liége** est prise sur une espèce de chêne de la *Monoécie polyandrie* de Linné. (Voyez LIÉGE).

L'**écorce de Malabar** se retire de la racine d'une plante qui croît dans le pays de ce nom. Elle est rougeâtre et amère.

L'**écorce du mûrier,** qu'on enlève au mûrier noir, est rude, filamenteuse, et s'apprête comme le chanvre. Elle est propre à faire d'excellentes cordes.

L'**écorce d'orange** ou *zeste* donne, par la pression ou par la distillation, une huile volatile nommée *essence d'orange.* On l'emploie, en poudre en infusions, dans les faiblesses d'estomac et dans les pertes de sang; elle entre dans la thériaque et dans une infinité de compositions pharmaceutiques.

L'**écorce d'ormeau pyramidal** est enlevée aux tiges et aux branches des jeunes arbres de ce nom. Elle est jaune foncé, fibreuse, extractive, mucilagineuse, amère et styptique. Ses vertus furent d'abord exagérées dans la thérapeutique; elle est aujourd'hui presque oubliée.

Elle convient dans les épuisements comme astringente et diurétique, et étant macérée, elle épure les sucres.

L'**écorce d'ortie** se prend sur la grande ortie commune, dans les climats tempérés et en France. On l'apprête comme le chanvre, et le fil et la toile qu'on en obtient sont d'un très-bon usage.

L'**écorce d'osier franc** est rouge ou purpurine noirâtre; ses rameaux sont employés par les jardiniers, les tonneliers et les vanniers. Les premiers l'emploient, jointe à une partie de son bois, à lier les plantes potagères, les seconds leurs cerceaux et

les derniers en font des paniers, des claies et autres ouvrages de fantaisie.

L'**écorce du Pérou** est enlevée à l'arbre quinquina. (Voyez ce mot).

L'**écorce du peuplier blanc** est lisse, unie, blanchâtre, et s'emploie en décoction contre les diarrhées et les brûlures.

L'**écorce de pin sauvage** est fébrifuge et énergique dans les fièvres intermittentes.

Écorce du savonnier. (Voyez QUILLAI).

L'**écorce sans pareille** est aromatique, fine, rouge et piquante. Les Portugais l'apportent du Brésil et en font usage dans leurs cuisines et dans leurs pharmacies. Les habitants du détroit de Magellan la croient un antidote contre les empoisonnements.

L'**écorce de sassafras** ou *massoy*, d'après M. Lessun, est mince, plane, irrégulière, orangée ou grise, douce, et d'une odeur agréable.

Au dix-septième siècle, on la vendait jusqu'à 80 fr. le kilogr. On s'en sert pour combattre la syphilis. Elle est encore recherchée, mais ne se vend qu'à 2 et 3 fr. le demi-kilogr. Elle arrive de la Floride et de Ceylan en barils vides de minot, et se vend au poids net.

L'**écorce de simarouba,** *macer* ou *macre,* est prise sur la racine de l'arbre du même nom qui croît aux Indes-Occidentales, dans la Guyane et à Surinam. Elle est blanche, inodore, amère, stomachique, astringente, diurétique et anti-spasmodique. On l'administre, en poudre, dans les ténesmes et les flux de ventre.

L'**écorce de sureau** est prise sur les tiges ou les jeunes branches de cet arbrisseau. Elle est verte, jaunâtre, et combat avec énergie l'hydropisie cutanée et l'atonie des vaisseaux lymphatiques. En l'infusant dans le vin, on la rend plus active et plus puissante.

L'**écorce de tamaris** est rude, grise en dehors, rougeâtre en dedans, amère, styptique, astringente et propre à lever les obstructions du mésentère, de la rate et à rappeler les règles supprimées.

L'**écorce de tilleul** se retire des jeunes tilleuls, et en lui

faisant subir l'apprêt du chanvre, on la rend filamenteuse et propre à former des cordes et des câbles.

L'écorce de Winter ou *castor amer* se retire d'un arbre abondant au détroit de Magellan, que Linné a dénommé *winterania* et qu'il a placé dans sa *Dodécandrie monoynie*. Il est bacifère, à feuilles de laurier aromatique et à fruits verts caliculés en grappes. Les habitants du pays le nomment *simpi*. De son tronc découle la gomme *alouchi*.

Cette écorce est blanche, épaisse, forte, piquante et âcre. Son nom lui a été donné par Winter, qui l'apporta le premier en Angleterre et en prescrivit l'usage pour fortifier l'estomac, chasser les vents et guérir les affections scorbutiques.

L'écorce dyèble s'enlève à l'arbrisseau du même nom qui croît dans les lieux incultes et les haies vives. Elle est bonne contre la goutte et l'hydropisie cutanée.

ÉCREVISSES.

Latin, CANCER; — anglais, CRAB ALLE KREBS, KREBSE; — espagnol, CANCREJO; — portugais, CARANGUEJO; — italien, OCCHI DI GOMBERO.

L'écrevisse ou *cancer* est un animal qui appartient à la classe des crustacés. Il est recouvert d'un épiderme qui est une espèce de carbonate calcaire qui rougit au feu. Son surnom de *pédiocle* lui vient de ce que ses yeux sont élevés sur des pédicules mobiles. Immédiatement au-dessus de sa tête, et entre les deux membranes du ventricule, se trouvent deux petites concrétions qui s'appellent *pierres* ou improprement *yeux d'écrevisse*.

Ces crustacés diffèrent par leur grosseur. On préfère ceux qui habitent les eaux vives. Leur chair n'abonde que dans leur queue et dans leurs pinces. C'est un aliment de luxe dont on fait des bouillons médicinaux pour les maladies dartreuses et les affections de poitrine.

Écrevisse de mer. (Voyez HOMARD).

ÉCUELLE D'EAU.

Latin, HYDROCOLYLE.

L'écuelle d'eau est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui pousse des tiges grêles, sarmenteuses, serpenteuses

et rampantes; ses feuilles sont rondes et creuses; ses fleurs sont petites et disposées en œuillets blancs; son fruit se compose de deux graines aplaties formant des demi-cercles; sa racine est fibreuse.

Elle croît dans les marais; elle est âcre, vulnéraire et détersive.

ÉCUME DE MER.

Latin, SPUMA MARINUS; — anglais, FRENCH CHALK, TURKISCH TOBACCO-PIPE-CLAY; — allemand, MUSCHAUM ZU PFEIFLEN KÖPFEN; — espagnol, SPUMA DE MAR ALUZECA; — portugais, ESPUMA DE MAR; — italien, SCHIUMA DI MARE.

L'**écume de mer** ou *magnésite* est une substance composée de silice, de magnésie et d'eau, dont il existe une infinité de variétés. La plus recherchée est celle qui est assez compacte pour être travaillée et prendre un beau poli. Elle se trouve en France dans le Gard et près de Paris, ou en Espagne. Les meilleures écumes brutes viennent de l'Asie mineure, de la Crimée et de l'Anatolie. On les travaille et on les expédie en forme de belles pipes à fumer dont les valeurs sont souvent exagérées, surtout chez les Turcs.

ÉCUME DE TERRE, spath schisteux qui se trouve à Gara en Misnie, et à Cisteben en Thuringe. Il est disposé en masses blanches composées de feuillets nacrés; il tache les doigts et devient effervescent au contact de l'acide nitrique. Il n'a pas encore été assez étudié.

ÉDREDON ou **ÉDERDON**, par corruption *eider-duck*, duvet enlevé à un oiseau palmipède serriostre, à bec large et dentelé nommé *eider*. Il se trouve en Europe, en Asie et en Amérique. (Voyez DUVETS).

ÉGAGROPILES, FAUX BEZOARDS, espèce de pelottes composées de poils qu'on trouve dans l'estomac de certains animaux ruminants. (Voyez BEZOARDS).

ÉGAGROPILES MARINS, pelottes de fibres qui se trouvent sur le rivage de la mer. Ils forment souvent des tissus ou des feutres comme ceux de la zostère. On les suppose produits par des poissons herbivores. Les Allemands les emploient comme anthelmintiques et anti-scrofuleux.

EGLANTIER ou *rosier sauvage*. (Voyez CHINORRHODON).

EIDER. (Voyez DUVETS).

EKME. (Voyez GARANCE).

ELAINE. (Voyez OLÉINE).

ELAIS GUINÉENSIS, palmier d'Afrique et d'Amérique produisant la graine qui donne, par l'expression, l'huile de palme. (Voyez ce mot).

ELAN ou *ellend*, mammifère ruminant qui habite les régions boréales de l'Europe, de l'Asie et de l'Amérique. Sa chair est mangeable ; sa peau est épaisse et on en fait des cuirasses. On la confond souvent avec celle du buffle; son poil sert à garnir les selles. La corne des pieds de cet animal entre dans la poudre de guttète.

ELATERIUM, suc épaissi du concombre sauvage préparé dans nos départements méridionaux. Il est brun foncé et très-amer. Les médecins le croyaient purgatif, drastique et bon dans les hydropisies. Aujourd'hui il est peu employé. (Voyez CONCOMBRE).

ÉLECTRUM, bitume plus connu sous le nom de *succin*. (Voyez ce mot).

ÉLEMI. (Voyez RÉSINE ÉLÉMI).

ÉLEMINE, substance cristalline retirée par Baup de la résine-élémi, et qui est soluble dans l'alcool. Ses propriétés sont peu connues.

ÉLÉPHANT.

Latin, ELEPHAS; — anglais, ELEPHANT; — espagnol, portugais, italien, ELEFANTE.

L'**éléphant** est un quadrupède terrestre commun en Asie, en Afrique et aux Indes-Orientales. Dans les états du Grand-Mogol, on en distingue deux espèces vivantes et une troisième fossile nommée *mammouth*.

La première est indienne; elle comprend les plus gros et les plus intelligents animaux de ce genre. Leur crâne est allongé, leur front concave, leurs oreilles petites, et leurs dents mâchelières marquées de rubans. Ils s'attachent facilement à leurs cornacs. Les blancs sont les plus estimés.

La seconde espèce est africaine et a le crâne arrondi. Ses oreilles

sont grandes et couvrent ses épaules; ses dents ou défenses sont plus grandes que celles des éléphants d'Asie, et pèsent jusqu'à 100 kilogr.

L'éléphant fossile ou *mammouth* existe dans la terre à l'état de pétrification. Les squelettes entiers qu'on a retrouvés leur donnent une hauteur gigantesque. La peau de cet animal est très-épaisse et sert à faire des boucliers impénétrables aux flèches.

L'urine de l'éléphant contient de l'acide benzoïque formé.

L'**ÉLIANTHÈME,** *herbe d'or* ou *hysope des garigues*, est une plante de la *Pentandrie trigynie* de Linné, qui pousse des petites tiges grêles, rondes, velues, rampantes et revêtues de feuilles oblongues et étroites. Elles sont précédées de pétioles courts, opposés, velus, larges, pointus, verts en dessus, blancs en dessous et visqueux; ses fleurs, qui naissent en longs épis à ses sommités, sont superposées, suspendues et composées chacune de cinq pétales disposés en roses jaune doré, et soutenues par un calice à trois découpures qui renferme un fruit. Il s'ouvre en trois parties et offre des semences arrondies et rousses; sa racine est ligneuse et blanche.

Ce végétal est vulnéraire et bon pour arrêter les hémorragies et les cours de ventre.

ÉLIXIRS, produits pharmaceutiques qui s'obtiennent comme les teintures.

ELLÉBORE.

Latin, VERATRUM; — anglais, HELLEBORE, ELEBORE ROOT, ELEBOR ROOT; — allemand, NIESSWURZ, CHRISTWURZ; — espagnol, HELEBORE, VERDEGAMBRE, PTARMICA; — portugais, HELEBORO, ELEBOR; — italien, ELEBORO, ALEBORO.

ELLÉBORE BLANC.	ELLEBORE ORIENTAL.
— NOIR.	— VERT.
— FÉTIDE.	ELLEBORINE.

L'**ellébore,** *hélébore* ou *varaire*, est une plante de la *Polyandrie monoécie* de Linné, dont on distingue deux espèces : l'une à fleur blanche et verte, et l'autre à fleur noire.

La première pousse une tige de 1 mètre environ, ronde, droite et creuse. Ses feuilles radicales sont grandes, nerveuses, rayées,

plissées, molles et velues; ses feuilles élevées sont petites et dispersées; ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont rangées en longs épis blancs tirant sur le vert, et leurs pétales sont disposés en roses. Il leur succède un fruit composé de trois loges membraneuses qui contiennent des semences oblongues, blanchâtres, ailées ou bordées d'un feuillet membraneux; sa racine est blanche et présente un corps central auquel adhèrent de longues fibres.

La seconde espèce ne diffère de celle-ci que par ses feuilles qui sont étroites et amplexicoles, et par ses fleurs qui sont plus foncées.

Les racines de ces végétaux sont purgatives, drastiques, émétiques, sternutatoires et bonnes dans les maladies pédiculaires.

L'**ellébore noir** est une plante de la *Polyandrie polygynie* de Linné, qui pousse de sa racine de longs pétioles ronds, marquetés de points purpurins et portant chacun neuf feuilles dispersées, fermes, épaisses, d'un vert foncé, lisses et dentelées. De leur base s'élève un pédicule long de 1 décim. soutenant cinq pétales disposés en roses incarnates ou purpurines. Ses fleurs renferment plusieurs étamines, plusieurs pistils et un nectaire à leur base. Il leur succède un fruit composé de loges membraneuses, ramassées, renfermant des semences menues, rondes et noires. Sa racine est fibreuse, noire en dehors et grise en dedans. Ses propriétés sont celles de la racine de l'ellébore blanc. Elle est peu en usage; cependant on l'administre encore contre les affections cutanées et la vermine.

L'**ellébore fétide,** ou *pied de griffon,* a les propriétés du précédent. Il croît dans les lieux pierreux, en Europe et en Arménie. Son odeur est nauséabonde.

L'**ellébore oriental** et l'**ellébore vert** ont les mêmes propriétés.

L'**elléborine** est une plante de la *Gynandrie diandrie* de Linné, qui pousse des tiges de 3 décim., rondes, sans rameaux, couvertes de petites utricules blanches; ses feuilles sont pareilles à celles de l'ellébore blanc, sans pétioles nerveux, et ont une saveur amère; ses fleurs garnissent sa tige par intervalles et alternativement; elles sont composées chacune de six pétales inégaux, blancs et purpurins; son calice devient un fruit trian-

gulaire renfermant des semences menues; sa racine est formée d'un grand nombre de fibres blanches. Ce végétal, qui croît dans les lieux incultes et ombragés, est vulnéraire et apéritif.

ÉMAIL

Latin, ENCAUSTUM; — anglais, ENAMEL; — allemand, SCHMELZ, — espagnol, portugais, ESMALTE; — italien, SMALTO; — hollandais, EMAUSS; — danois, SMELT; — suédois SMALTA; — polonais, SMELC; — russe, FINIFT STERECKLARÜSS.

L'**émail** est un verre composé de silice unie à diverses matières vitrifiables, telles que le borax ou l'oxide de plomb. Il est nuancé par des oxydes métalliques. Venise passe pour en fournir les meilleures qualités, ainsi que la Bohême. A Sèvres, on en fabrique en masse qu'on livre aux lapidaires, qui imitent les pierres fines coloriées.

Les émaux pour les peintures sur porcelaine se préparent par les fabricants eux-mêmes avec des procédés particuliers. Les peintres sur verres préparent les leurs. Ceux qu'on applique, sont fabriqués dans des ateliers spéciaux, et circulent dans le commerce en pains plats, ronds et de divers poids, poinçonnés de la marque du fabricant. Cet article se vend au poids net.

ÉMERAUDE.

Latin, SMARAGDUS; — anglais ESMERALD, EMVALD; — allemand, SCHMELZ, SMARAGAD; — espagnol, portugais, ESMERALDA; — italien, SMERALDO; — russe, ISUMRUD.

ÉMERAUDE DE CEYLAN. ÉMERAUDE FAUSSE.

L'**émeraude** est une pierre verte, transparente, très-brillante, qui, après le diamant et le rubis, est la plus estimée que l'on connaisse. Les plus belles viennent du Pérou et de la vallée de Tunca, entre les montagnes de Popayan et de la Nouvelle-Grenade. La taille qu'on lui donne généralement est carrée, à angles rentrants, plats dessus et dessous, en pyramide renversée; autour sont deux facettes horizontales s'étendant en biseau d'un pan à l'autre, et sous la culasse on place des facettes pareilles plus ou moins multipliées qui servent à cacher les défauts de la pierre.

L'émeraude de Ceylan est verte, claire et brillante. Celle du

Pérou est d'un vert animé, velouté et vif. Elle renferme souvent des jardinages ou givres et des glaces. Lorsqu'elles sont d'un fort volume et d'une grande pureté, leur poids est excessif. Les petites se mêlent aux rubis inférieurs, et ce mélange, qu'on nomme *salade*, se vend à bas prix aux bijoutiers.

Cette pierre se vend au carat, quand elle est taillée, et au gramme, quand elle est brute. On l'évalue à la pièce, quand elle dépasse un certain poids.

L'**émeraude fausse** est un cristal de roche coloré par des oxydes métalliques qu'on obtient en faisant rougir le cristal et en le trempant dans une teinture de tournesol ou de safran.

On assimile aux émeraudes fausses la *télésie verte*, la *dioptase*, le *fluate de chaux vert*, le *prase*, le *dialage*, l'*apatite*, le *disthène*, la *pycinte* et l'*épidote*.

ÉMERI.

Latin, SMIRITES ; — anglais, ÉMERY, ÉMERIL ; — allemaud, SMERGEL, SMIRGEL ; — espagnol, ESMERIL ; — portugais, ESMERIL, PEDRA DE BUIR, DE ACICALAR ; — italien, SMERIGLIO, SMEREGIO, LUSTRINO.

L'**émeri**, *émeril* ou *pierre d'émeri*, est un fer oxydé quartzifère d'une très-grande dureté, que l'on rencontre en Saxe, dans les îles de Jersey et de Guernesey, et dans le Levant. Il circule sous les couleurs rouges, grises, violettes ou noires, en pierre ou en poudre. On doit préférer le rouge et le gris, qui sont les plus durs, et dont le tissu lamelleux est mêlé de mica.

Pour obtenir ce corps, on le fait passer sous des meules d'acier qui le réduisent en poudre fine. Il sert aux lapidaires qui taillent les pierres fines, à polir les glaces et à ajuster les bouchons de verre et les robinets de cuivre.

Ce corps se vend au poids net. Celui qui a servi à polir se réduit en poudre impalpable, et se trouve mêlé au résidu des pierres qu'il a usées. Pour l'épurer, on fait subir à ces poudres des lavages multipliés. et l'émeri se suspend dans le liquide. En le faisant évaporer, on obtient une poudre fine, dite *potée d'émeri*, qui sert à donner les plus beaux polis aux verres, aux cristaux, et aux métaux. Il a deux fois la valeur de l'émeri ordinaire.

ÉMÉTINE, substance retirée de l'ipécacuanha, en 1817.

par M. Pelletier. Elle est blanche ou jaunâtre, pulvérulente, et se colore au contact de l'air. C'est un vomitif violent, qu'on modère par une décoction de noix de Galles.

ÉMÉTIQUE.

Latin, REMEDIUM VOMITORIUM; — anglais, VOMITIVE, VOMITORY; — allemand, BRECH MITTEL; — espagnol, portugais, EMETICO; — italien, VOMITIVO.

Émétique ou *tartre stibié*. (Voyez TARTRE DE POTASSE ANTIMONIÉ).

ÉMIONITE, plante de la *Cryptogamie* de l'ordre des *fougères* de Linné, semblable à la scolopendre ou langue de cerf. Ses feuilles en diffèrent par deux grandes oreilles qu'elles portent à leur base. Elle croît dans les lieux humides, et reste constamment verte. Elle est pectorale et propre à guérir les crachements de sang.

ÉMITOCORTUM. (Voyez MOUSSE DE CORSE).

EMPOIS. (Voyez AMIDON).

ENCENS.

Latin, THUS, OLIBANUM; — anglais, INCENSE, FRANKINCENSE; — allemand, WEIHRAUCH; — espagnol, INCIENSO; — portugais, INCENSO; — italien, INCENSO, OLIBANO; — hollandais, WIEROOK; — danois, VIROG, VIRACK; — suédois, VEIRAUCH, VIRACK; — russe, LADON PROSTOI.

ENCENS EN SORTE.
— EN LARMES.
— MALE.
— DE L'INDE.

ENCENS D'AFRIQUE.
— MARBRÉ.
— DE VILLAGE.

L'encens ou *oliban* est une résine dure, blanche ou rousse, demi-transparente, qui découle, d'après Linné, d'un arbrisseau nommé *juniper thurifera*, qui est placé dans sa *Dioécie monadelphie*.

La droguerie en distingue deux espèces : l'encens en sorte et l'encens en larmes.

Le premier, dit *encens femelle*, est souvent en masses agglomérées jaunâtres, dont il se détache de petites larmes oblongues ou arrondies, à cassure terne et cireuse; elles se ramollissent

sous la dent. Leur saveur est amère et aromatique; leur odeur est celle de la résine du pin sauvage, mêlée à la résine tacamaca ou tacamaque. Les parcelles rougeâtres qu'on y rencontre se ramollissent promptement, et sont plus énergiques que les larmes. Cette qualité est souvent mêlée de corps étrangers, ce qui lui donne une valeur minime.

L'**encens en larmes** ou *encens mâle* se présente en larmes blanches, rousses, demi-opaques, arrondies ou oblongues.

L'encens ne se dissout dans l'alcool qu'en petite quantité, et se fond difficilement à la chaleur; en brûlant, il donne une flamme blanche, et répand une fumée dont l'odeur forte et pénétrante lui assigne un emploi dans les cérémonies religieuses, depuis la plus haute antiquité.

Cet article nous parvenait autrefois du Levant en couffes de 150 à 200 kilogrammes; depuis 1825, on en reçoit directement de l'Inde, en caisses pareilles, très-pur et très-beau. Il se vend au poids net.

La médecine l'emploie comme fumigatoire dans les rhumatismes. Il entre dans une infinité de compositions emplastiques et appaise les douleurs de dents, appliqué sur la carie.

L'**encens de l'Inde** nous arrive en larmes plus fortes que celles du Levant, moins blanches et plus translucides. Son odeur est suave et très-forte. Il est préférable à celui du Levant, et arrive en caisses, pour lesquelles on accorde la tare réelle.

L'**encens d'Afrique** se présente en larmes petites, jaunâtres ou rougeâtres, à cassure terne et cireuse, qui se ramollissent facilement à la chaleur. Ses fragments sont chargés d'impuretés. Il nous arrive en caisses qui jouissent de la tare réelle.

Encens marbré ou *de village*. (Voyez BARRAS).

ENCHOIS. (Voyez ANCHOIS).

ENDIVE, espèce de chicorée sauvage. (Voyez ce mot).

ENCHLORINE. (Voyez OXYDE DE CHLORE).

ENCRE.

Latin, INCAUSTRUM; — anglais, INK, WRITING-INK; — allemand, DINTE; — espagnol, TINTA; — portugais, TINTA DE SCREVER; — italien, INCHIOSCRO.

ENCRE ORDINAIRE A ÉCRIRE. ENCRE DE SURETÉ.

L'**encre usuelle** est une liqueur noire dont on se sert journellement pour écrire. Sa composition est particulière à chaque fabricant; aussi en rencontre-t-on dans le commerce de diverses qualités. Elle doit être fluide et coulante, et placée sur le papier, elle doit paraître rousse, et noircir d'une manière sensible en séchant. Lorsque, mise en bouteille, elle ne forme pas de dépôt en y séjournant, on lui donne le nom d'*encre indélébile et incorruptible.* Elle se confectionne dans les grandes villes, et Paris en fabrique de supérieure. Elle circule en petites bouteilles de gré qui contiennent de 2 décil. à 2 litres. Elle se vend au détail, au cent de bouteilles ou en futailles, au poids net. Elle se compose ordinairement de noix de galles, de sulfate de fer, de gomme et de sucre.

L'**encre de sûreté** se compose de noir de fumée très-fin et de soude caustique. Elle est peu coulante, mais appliquée sur le papier, elle n'y est enlevée par aucun réactif.

L'**encre de Chine** est une composition dont les Chinois ont le secret que nons avons cherché à imiter en unissant le noir de fumée à de la gélatine aromatisée. Nous n'y sommes parvenus qu'à demi ; aussi les amateurs préfèrent-ils celle d'outre-mer, qu'on paie jusqu'à 100 fr. le demi-kil. Celle de Chine, faite à Paris, vaut 6 et 10 fr. le demi-kilogr. La véritable a un reflet cuivré prononcé et une odeur musquée très-distincte. On doit préférer celle qui se délaie promptement et possède de belles nuances. Elle se détaille en petits bâtons couverts de dessins dorés. En la fondant dans de l'acide chlorique très-étendu, elle donne une encre très-coulante.

L'**encre d'imprimerie** se compose d'huile de lin réduite dans l'eau bouillante et de noir de fumée calciné. Sa consistance est pâteuse. Elle ne doit point s'étendre sur le papier. Elle se vend en petits fûts cerclés de fer.

L'**encre lithographique et autographique** est une combinaison de noir de fumée, de cire, de graissse et de savon blanc. On la vend en bâtons ou en pâte.

L'**encre en poudre** est composée de tannin, de gomme et de protoxyde de fer, broyés et renfermés dans des flacons bien bouchés. On délaie cette poudre dans l'eau, laquelle noircit de suite.

L'**encre rouge** est une solution gommée de cochenille ou de bois colorants. Elle doit être coulante et d'une teinte vive.

L'**encre sympathique** est incolore d'abord, et apparaît ensuite lorsqu'elle est soumise à diverses influences.

Le chlorure de cobalt dissous donne une encre sympathique rosée, invisible lorsquelle est sèche, et qui présentée au feu, paraît bleue. Elle disparaît en refroidissant, et reparaît à volonté par le moyen indiqué.

L'acide sulfurique étendu dans quinze fois son poids d'eau, donne des traces invisibles qui noircissent au feu.

L'acétate de plomb donne une écriture invisible qui paraît quand on l'expose aux vapeurs des liqueurs fumantes de Bayle.

Le papier imprégné d'une solution de sulfate de fer et saupoudré de tannin, donne des traces qui noircissent lorsqu'on écrit dessus avec de l'eau pure.

Ces articles ne circulent pas dans le commerce.

ENCRINITES ou UNTROQUES, pétrifications provenant d'un zoophyte nommé *palmier marin*, à l'état de carbonate calcaire. Leur configuration s'approche de celle des crins. Elles possèdent jusqu'à vingt-six mille vertèbres ou articulations visibles.

ENDIVE ou SCARIOLE, plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné, qui se cultive dans les jardins potagers. Ses feuilles sont longues, larges, rampantes, crénelées et amères. D'entr'elles s'élève une tige de 6 à 7 décim., lisse, cannelée, rameuse, tortue et remplie d'un suc laiteux. Ses fleurs sont bleues, et ses fruits forment des capsules oblongues renfermant des semences anguleuses. L'endive se mange en salade; elle peut figurer dans les sucs d'herbes.

ENDORMIE ou POMME ÉPINEUSE, plante dont la semence excite au sommeil.

ENGRAIS.

Latin, STERCŒRATIO; — anglais, MARL; — allemand, DUNGERERDE; — espagnol, TIERRA DE ESTERCOLAR; — portugais, TERRA DE ESTRUMAR; — italien, TERRA DE LETAMARE UN TERRENO.

ENGRAIS VÉGÉTAUX-ANIMAUX.
— MINÉRAUX.
— DE NOIR ANIMAL.
— DE SANG ET CHAIR DE BŒUF.
— DE POUDRETTE.
— DE BRASSEURS.
— DE FIENTE DE PIGEON.
— D'OS.
— DE PLUMES.

ENGRAIS DE LAINE ET DE CHIFFONS.
— DE CORNES ET DE SABOTS D'ANIMAUX.
— DE LUPIN.
— DE FLAMAND.
— DE BOUES ET BOURRIERS.
— D'OISEAUX SAUVAGES dits HUANO *ou* GUANO.
— ÉLECTRIQUE.

Les **engrais** sont des débris de matières organiques qu'on mêle aux terres pour activer la végétation et augmenter leurs produits. Leur espèce et la quantité à en employer dépendent des terrains et des végétaux qu'ils produisent.

Les principaux engrais sont ceux qui proviennent des végétaux, tels que le fumier de paille, les terreaux et les feuilles pourries; ceux qui proviennent des deux premiers règnes, tels que les litières d'animaux, la poudrette, la tannée et le noir animal; enfin les engrais minéraux, tels que les cendres de chaume, de bois, de tourbe, la charrée, la marne et le gravier. Le commerce de cet article a pris en France, depuis peu, un très-grand développement à cause des avantages immenses qu'il procure aux agriculteurs.

Le **noir animal** provenant des raffineries contient beaucoup d'azote et s'emploie avec succès à engraisser les terres où croissent les mûriers, les oliviers, les choux potagers, le colza, le tabac, les œillettes légumineuses et la garance. Il se vend à l'hectolitre.

Le **sang sec** et la **chair desséchée** sont deux engrais très-riches qu'on vend en morceaux ou en poudre. Pour s'en servir, on les mélange, au moment même, avec parties égales de terre.

La **poudrette** provient des matières fécales desséchées et passées au tamis. Elle est très-active, et doit se répandre sur la terre avant les labours et au moment du premier hersage. Elle se vend à l'hectolitre.

Les **touraillons des brasseurs** sont en usage depuis peu de temps. Cet engrais est très-bon, mais ses vertus augmentent par l'arrosage d'urines d'animaux ou de purin de fumier. Il se vend à l'hectolitre.

Les **fientes de pigeons, de poules et de volailles,** nommées *colombines*, sont très-usitées en Flandre, quoique à un prix élevé. Elles se vendent à la charge de deux ou trois chevaux.

Les **os** concassés grossièrement sont fort employés en Angleterre, en Russie et dans les pays septentrionaux. Ils se vendent au quintal.

Les **plumes** se vendent pour engrais en Romaigue où elles augmentent les produits du chanvre. Elles circulent en balles formées de toiles grossières.

Les **gros de laine** ou les **chiffons de laine et de soie** trouvés dans les ruês, se vendent pour engraisser les vignes, les oliviers et les mûriers. Ils se décomposent difficilement et fournissent beaucoup de nourriture aux plantes. On les vend au poids.

Les **cornes et les sabots d'animaux** forment un excellent engrais, surtout si on les râpe. Il faut avoir soin auparavant de les couvrir de terre. On les vend au quintal.

Le **lupin,** graine légumineuse, bouilli ou desséché, est un des meilleurs engrais. On le vend au quintal en Toscane.

Les **engrais flamands** sont des matières fécales délayées dans de l'eau ou des urines, et conservées dans de grandes citernes.

Les **boues et bourriers** forment d'excellents engrais, mais leur volume rend leur transport assez dispendieux; aussi ne sont-ils employés que par les cultivateurs riverains et près des villes.

Les plâtres, les argiles et **les terres pyriteuses** ne sont point des engrais, mais seulement des stimulants de végétation.

De tous les engrais que nous venons de citer, il n'en est pas un dont les propriétés soient aussi énergiques que celles du guano du Pérou, nommé par les Péruviens *houhana*. Son usage remonte au 16[me] siècle, et il sert à féconder le sol du Pérou, qui est fort ingrat. Il abonde à Cobiga, à Rougeyse-de-Jésus, et, quoiqu'on l'exploite continuellement, il en existe encore assez pour fournir, pendant plusieurs siècles, aux besoins de l'agriculture européenne. Il fut connu en Angleterre en 1804, époque où M. Humboldt en parla dans ses ouvrages. En 1840, seulement, il en parvint assez dans ce pays pour en faire un essai, qui fut couronné d'un plein succès. De 1840 à 1844, 30,000 tonneaux y furent importés et vendus à un prix très-élevé. La France n'en a reçu qu'en 1842, et Bordeaux en a vu arriver les premières cargaisons.

Il est formé de la fiente des oiseaux de mer, qui sont innombrables dans ces parages.

Le meilleur guano est sec, en poudre fine, terreuse, mélangée de petits grumeaux résistants, formés d'une matière pulvérulente. Sa couleur est brune; son odeur forte, putride, insupportable et musquée. Il noircit au feu et produit une forte vapeur ammoniacale.

Le chimiste Andrew Ure, de Londres, affirme qu'il contient, sur 100 parties, 50 de matière organique azotée, renfermant de l'urate d'ammoniaque, et pouvant fournir 8 à 17 pour 100 d'ammoniaque pur, par sa seule décomposition dans le sol; plus 13 pour 100 de phosphate d'ammoniaque et d'oxalate d'ammoniaque contenant de 4 à 9 pour 100 d'ammoniaque, 25 pour 100 de phosphate de chaux, 11 pour 100 d'eau et de matière siliceuse.

En 1804, Fourcroy et Vauquelin l'analysèrent, et y trouvèrent 25 pour 100 d'urate d'ammoniaque et de chaux, 16 pour 100 d'oxalate d'ammoniaque et de potasse, et 26 pour 100 de phosphate, de sulfate et de muriate d'ammoniaque et de potasse.

On trouve aussi ce corps au Chili, aux îles Ichaboé et sur les côtes d'Afrique situées au sud-ouest du cap de Bonne-Espérance; mais sa qualité est inférieure à celle du guano du Pérou.

Cet article se vend aux 50 kilogr., dont la valeur n'a pas dépassé 35 fr. les 100 kilogr.

Depuis peu, on a voulu faire usage de l'électricité, pour ren-

dre les terres plus productives, mais rien n'a confirmé l'efficacité de ce moyen.

L'**engrais des brasseurs** est formé des résidus provenant de la fabrication de la bière, qui, renforcés avec un peu d'urine, sont très-actifs sur certaines terres.

ENTOMOLITES, nom générique des insectes pétrifiés ou incrustés. Ces pétrifications intéressent les naturalistes et sont réservées à leurs cabinets.

ENTROQUE. (Voyez ASTROITE).

ENULE-CAMPANE ou *enula campana.* (Voyez AUNÉE).

EOUSE, chêne vert. (Voyez ce mot).

EPATIQUE, plante de la *Cryptogamie* de l'ordre des algues de Linné, qui pousse des feuilles épaisses, charnues, superposées comme des écailles, découpées, vertes en dessus, cotonneuses en dessous, et attachées par des vrilles aux murailles humides. Il s'élève d'entr'elles des pédicules courts, grêles, tendres, et soutenant un chapiteau d'où sortent des fleurs jaunes en cloches. Il leur succède des fruits.

Ce végétal, qui se plaît dans les lieux ombragés, humides et pierreux, est détersif, apéritif, et s'emploie dans les maladies herpétiques, les dartres et dans les démangeaisons de la peau.

EPAUTRE.

Latin, ZEA FRUMENTUM LOCULARE; — anglais, SPELT WHEAT; — allemand, SPELT DINKEL; — espagnol, ESPELTA, ESCAFFA, TRIGO ALAGA; — portugais, ESPELTA, TRIGO DE ALEMANHA; — italien, SPELDA, SPELTA, FARICELLO, FERRO, SCANDELLA, ORZO GALATICO.

L'**épautre**, *épaute, épiotte, locar* ou *froment rouge,* sert à faire de la bière et du pain au besoin. (Voyez FROMENT ROUGE).

ÉPI D'EAU, plante de la *Monoécie monandrie* de Linné, qui pousse dans les étangs et les marais, et présente des tiges longues, grêles, rondes, minces et rameuses. Les feuilles qui naissent dans l'eau sont longues et étroites; celles qui naissent au-dessus sont larges, ovales, pointues, nerveuses, vert pâle, luisantes et précédées de longs pétioles flottants. D'entr'elles, s'élèvent des pédicules soutenant des épis de fleurs cruciformes, rougeâtres ou purpurines, accompagnées de feuilles opposées.

Ses fruits forment des siliques oblongs, grands, pointus, durs,

rougeâtres et remplis de graines blanchâtres rassemblées en faisceaux. Sa racine est grosse, ronde, traçante et blanche.

Ce végétal est rafraîchissant et peu usité.

ÉPIDENDRUM, genre de vanille. (Voyez ce mot).

ÉPIDOTE, minéral de l'ordre des pierres scintillantes, nommé par les naturalistes *delphinite schorl vert du Dauphiné*. Il raie le verre et donne des étincelles en choquant l'acier. Il est fusible au chalumeau et laisse une scorie brune qui noircit au feu. On le trouve près du bourg Doisans. Il peut être taillé et monté en joaillerie.

ÉPILOBES. (Voyez HERBE SAINT-ANTOINE).

ÉPINARDS.

Latin, SPINACIA OLERACEA, — anglais, SPINAGE; — allemand, SPINAT; — espagnol, ESPINACA; — portugais, ESPINAFRE; — italien, SPINACE.

ÉPINARD OFFICINAL. ÉPINARD SAUVAGE.
ÉPINARD DES INDES.

L'**épinard cultivé** est une plante originaire de l'Asie-Mineure, qui fait partie de la *Dioécie pentandrie* de Linné, et qui est commune dans les jardins potagers de l'Europe. Elle est annuelle et donne des tiges de 3 à 4 décim., rondes, creuses et rameuses. Ses feuilles sont larges, pointues, découpées, anguleuses, tendres, molles, vert obscur et précédées de longs pétioles. Ses fleurs sont à pétales staminés; ses fruits sont séparés et forment des capsules ovales, pointues et épineuses, renfermant une semence arrondie et pointue. Sa racine est simple, menue, blanche et fibreuse. Ses feuilles naisssantes sont tendres et servent d'aliments; elles sont en outre laxatives et émoliantes en cataplasmes. On les fait sécher pour en obtenir une teinture alcoolique verte, dont on colore les liqueurs fines.

Épinard sauvage. (Voyez BON-HENRY).

Épinard des Indes. (Voyez PHYTOLAQUE).

EPINES.

ÉPINE BLANCHE. ÉPINE JAUNE.
— DE BOUC. — VINETTE.

Le nom d'**épine** s'applique à des productions saillantes, du-

res et pointues que l'on remarque sur un très-grand nombre d'arbustes, sur quelques plantes et quelques arbres, posées tantôt sur les branches ou les tiges, et même sur les feuilles et les fruits.

En histoire naturelle, ce mot d'épine devance souvent le nom de certaines plantes, tels sont l'*épine de bœuf*, qui veut désigner l'arrête-bœuf et la bardane; *épine à cerise*, le jujubier; *épine de cerf*, le nerprun cathartique; *épine de christ*, plusieurs arbrisseaux épineux, tels que le houx, l'aubépine, le paliure; *épine d'Afrique*, une espèce de lyciet; *épine de scorpion*, une espèce de panicule, qui croît au Pérou; *épine d'été*, une sorte de poire hâtive, moyenne, verte, allongée et jaunâtre vers la queue; *épine d'hiver*, une grosse et longue poire d'hiver, d'un vert très-pâle; *épine double*, espèce de groseiller épineux dont les épines sont géminées; *épine fleuri*, le prunier épineux et plusieurs autres.

Épine blanche sauvage. (Voyez CHARDON COMMUN).

Épine de bouc, petit arbrisseau nommé par Linné *astragalus tragacantha*, qu'il a placé dans sa *Diadelphie décandrie*. Il est abondant dans les environs d'Alep, à Candie et sur le mont Ida. Il fournit par incision la gomme adragante. (Voyez ce mot).

Épine jaune, plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné, qui pousse une tige de 4 décim, velue et divisée en plusieurs rameaux. Ses feuilles radicales sont longues, larges, ligneuses, vertes, tachetées de blanc, épineuses, rampantes, et sont pleines d'un suc laiteux; celles des rameaux sont courtes, épineuses, fermes et découpées profondément; sa fleur est semi-floculeuse, jaune doré, et soutenue par un calice à plusienrs feuilles superposées. Son fruit renferme des semences longues, plates, pailleuses et enveloppées par le calice. Sa racine est longue, tendre, fauve et humectée d'un suc laiteux, doux et agréable; les porcs en sont très-friands.

Ce végétal croît abondamment en Italie et en Languedoc. Sa racine sert à donner du ton aux vaisseaux spermatiques.

Épine vinette ou *berberis*, arbrisseau commun dans les haies et les bois dans le midi de l'Europe. Il appartient à l'*Héxandrie monogynie* de Linné. Son écorce est grisâtre, son bois aune et fragile. Ses fruits et ses feuilles sont aigrelets, et on

en prépare un sirop qui, étendu d'eau, est rafraîchissant. On en fait aussi une bonne confiture. Ses racines et son bois possèdent un principe jaune dont les teinturiers font usage.

ÉPIOTTE. (Voyez ÉPAUTRE).

ÉPITHYM.

Latin, CUSCUTA EPITHYMUM ; — anglais, DODDER OF THYME ; — allemand, THYMSEIDE ; — espagnol, EPITIMO ; — portugais, EPITIMA, EPITHYMIO ; — italien, EPITIMO.

Épithym, *cuscute* ou *goutte de lin.* (Voyez CUSCUTE).

ÉPONGES.

Latin, SPONGIA ; — anglais, SPUNGE, SPONGE ; — allem., SCHWAMMWACHSCHWAMM, BADESCHWAMM, SAUGSCHWAMM, ROFSSCHW, DIE ZUM AUF UND ABTROCK, NEN DIENEN ; — espagnol, ESPONJA ; — portugais, ESPONGA ; — italien, SPUGNA, SPUNGIA ; — hollandais, SPONGIE, SPONS ; — danois, SVAMP ; — russe, GUBA, GREZKAJA ; — polonais, GEBKA ;

ÉPONGE FINE DOUCE DE SMYRNE.
— FINE DOUCE DE L'ARCHIPEL.
— FINE DURE dite GRECQUE.
— DES ANTILLES.
— BLONDE DE SYRIE.

ÉPONGE DE VENISE.
— BLONDE DE L'ARCHIPEL.
— GÉLINE.
— BRUNE DE BARBARIE.
— DE SALONIQUE.
— DE BAHAMA.
— D'ÉGLANTIER.

L'**éponge** est une plante marine qui présente l'aspect d'une masse fibreuse, flexible, poreuse, simple, tubulée ou ramifiée. Elle absorbe l'eau rapidement et paraît servir d'habitation à un genre de polypiers dont les pores renferment une multitude de petites pierres. On en distingue une infinité d'espèces qu'on nomme *gant de Neptune*, *trompette de mer*, *manchon*, *nitre*, *cierge*, *gobelet*, *cornes de daim*, *éventail*, *massue d'Hercule*, etc. Les éponges sont fixées, comme le corail, sur des rochers au fond de la mer, à des profondeurs variables ; on en rencontre quelquefois sur les plages, mais ordinairement dans les régions chaudes. Les pays froids en fournissent à rameaux cylindriques, à tissu dense et feutré. Les autres contrées donnent des éponges volumineuses, à tissu solide, lâche et très-flexible.

Ces corps ont une infinité d'emplois domestiques et industriels; on les pêche, chez les Grecs, en mars et en juin, et chez les Syriens, en septembre.

Les premiers se rendent à Tripoli, à Bayrout ou à Latakié, sur des embarcations nommées *sacolèves*, et portant quinze ou vingt hommes.

L'éponge se pêche au trident ou en plongeant. Le premier procédé est le moins périlleux; les Hydriotes et les Moréotes l'ont adopté. Il s'effectue lorsque l'eau est calme; ils jettent alors une goutte d'huile qui s'étend assez sur la mer pour leur faire apercevoir le fond et l'objet qu'ils veulent saisir. L'éponge une fois harponnée, ils tirent et la déchirent fréquemment.

Les Calimnos et les habitants de Psara recueillent en plongeant des éponges choisies au moyen d'un couteau avec lequel ils les détachent. Ils vont jusqu'à 25 brasses de profondeur.

On distingue les éponges récoltées sur les rocs et celles qu'on trouve sur le sable, nommées *caramines*, et qui sont inférieures aux premières.

On les divise en quart de fine, trois huitièmes de chimousses, demi-fines et trois huitièmes de Venise.

Les pêcheurs vendent leurs produits sur les côtes de la Syrie, ou ils les transbordent sur leurs sacolèves pour les porter à Smyrne où ils les livrent aux négociants turcs ou européens. Tripoli est le point central de réunion des pêcheurs grecs.

Les plus belles éponges se pêchent entre Tripoli et Latakié, en Syrie, et se distinguent par fines loques. On les vend 50 à 60 piastres les 50 kilogr. Les chimousses ou Venise loques valent 10 à 12 piastres les 50 kilog. et se qualifient d'éponges plongées. Celles que l'on prend au trident valent 30 pour 100 de moins, et celles qui sont recueillies à la côte ont une valeur encore moindre.

Les éponges fines sont noires au sortir de l'eau, et pour être blanches, plusieurs ont besoin de lavage. On y introduit souvent un sable très-fin pour en augmenter le poids, aussi l'acheteur a-t-il la faculté de les laisser à l'air libre quatre ou cinq jours et de les faire battre avant le pesage pour prévenir leur falsication. Elles donnent cependant encore un déchet de 15 à 20 pour 100.

Paris et Marseille s'occupent de ce commerce. Les éponges y sont classées de la manière que nous venons d'indiquer.

L'**éponge fine douce de Smyrne** est la plus belle de toutes et se pêche sur les côtes de la Syrie. Elle donne des choix superfins, fins, demi-fins .Elles sont, au sortir des balles, dures, racorniès, blondes, serrées, pesantes, coagulées, par dix et par vingt.

Après un ou deux lavages dans une eau savonneuse, elles deviennent d'un jaune fauve, légères, conques, creuses d'un côté et à bords minces ou arrondis. Leur extérieur est fin, chacun de leurs pores est entouré de poils qui sont plus petits à la naissance qu'au sommet. On en voit souvent circuler de très-volumineuses, en forme de champignon, élégantes, légères et douces au toucher. Leur prix dépasse souvent 100 fr. le demi-kilogr.

Elles arrivent en balles de crin de divers poids contenant les quatre espèces réunies que l'on trie en les lavant, et dont on forme des chapelets ou liasses dont chacun porte un numéro qui fait distinguer les choix sur choix, les choix, les demi-choix et les ordinaires.

Léponge fine de l'Archipel est semblable à la précédente, mais plus petite, grise, blonde, serrée, aplatie et moins fine. La couronne du champignon est formée de larges trous jusqu'à sa racine qui est plus mince que l'éponge de Syrie.

On l'emploie pour la toilette, dans les usines de porcelaine, et dans les ateliers de corroyerie et de lithographie. Elle arrive en balles de crin.

L'**éponge fine dure**, dite *grecque* ou *éponge de Patras*, est irrégulière, d'un tissu serré, à pores très-petits, et d'une couleur fauve qui se développe, par les lavages qu'on lui fait subir, en une nuance blonde. Elle n'a pas de racine et affecte la forme arrondie; son couronnement présente des trous élargis, et ses sommités sont festonnées.

On s'en sert dans la toilette. Elle arrive en balles de crin ou en vrac de divers poids.

Les **éponges des Antilles** ont une texture fine, peu de résistance et sont reconnues de mauvaise qualité.

L'**éponge blonde de Syrie**, ou *de Venise*, au sortir des balles, forme une masse blonde, rouilleuse, d'une texture fine

près sa racine, serrée et à larges pores. Au lavage, elle s'allége et forme le champignon, pendant que sa couleur jaune pâlit. Son extérieur est hérissé de poils rudes et piquants et elle est percée de quelques grands trous qui traversent la couronne de l'éponge jusqu'à sa racine où ils sont obstrués par des fibres croisées formant un tissu épais. Ce produit croît sur les rochers et est estimé à cause de sa légèreté, de son élasticité, de sa régularité et de sa résistance. On le reçoit en balles de crin de 60 à 125 kilogr.

Éponge de Venise. (Voyez la précédente et la suivante).

L'**éponge blonde de l'Archipel,** ou *de Venise,* arrive souvent chargée de sable. Ses formes ne sont pas aussi belles que celles de la blonde de Syrie. Par le lavage, elle s'allonge, s'aplatit et s'arrondit supérieurement. Elle est percée de trous profonds, et sa couleur est d'un blond fauve foncé. Sa texture est compacte et douce au toucher. On l'emballe en crin et elle forme des colis de 100 à 200 kilogr.

L'**éponge géline** arrive des côtes de Barbarie et présente une masse droite, cylindrique, courte, tenace, fine, poreuse et fauve. Sa racine est rougeâtre et rouilleuse et son couronnement est chargé de grands trous qui la traversent ordinairement. Elle sert à la toilette et est aujourd'hui assez rare. On la reçoit en balles de toile, en chapelets ou en vrac.

L'**éponge brune de Barbarie,** au sortir des balles, est allongée, aplatie, arrondie, serrée, dure, pesante, grossière, sombre et boueuse. Passée à l'eau, elle se développe et forme une poire brune, rougeâtre, poreuse, pesante et cannelée de fibres irrégulières et entrelacées du côté de la racine. On la recherche pour la lessive à l'eau seconde, pour l'écurie et pour l'usage domestique.

Marseille l'expédie en chapelets gradués par rang de grosseur. Vingt-quatre liasses ou chapelets forment une balle de 100 à 150 kilogr.

L'**éponge de Salonique** est aplatie, fine, serrée, peu élastique, grise, unie et percée de trous qui ne traversent pas. Sa racine est rouge et cette couleur se continue jusqu'à la moitié de sa surface; elle est ordinairement chargée de sable. On l'emploie en médecine contre les maladies lymphatiques, en la

calcinant, ainsi que pour dilater les plaies et maintenir leurs bords écartés. On la prépare à Marseille comme la précédente.

Les **éponges de Bahama** furent introduites en France en 1814 par les Anglais. Depuis cette époque, on n'en voit guère plus circuler. Son tissu est faible et se déchire au moindre frottement. On la pêche dans l'Océan-Atlantique, dans le grand banc de Bahama. Elle est arrondie, mamelonnée, à racine rougeâtre, et quelquefois va en s'aplatissant, dans la partie supérieure, en forme de crête de coq; elle est d'un jaune foncé, d'un tissu fin et uni à sa surface. Elle arrive en balles de 200 kilogr. faites en toile de chanvre ou de coton.

Cet article se vend au poids net.

L'**éponge d'églantier** ou de *bédéguard* est une espèce de galle légère et rousse ayant la forme de l'éponge qui naît sur le tronc et sur les branches du rosier sauvage. (Voyez CHYNORRHODON).

EPURGE.

Latin, EUPHORBIA LATHYRIS; — anglais, SCAPER SPURGE; — allemand, SPRINGKORNER, SPRINGKROTNER; TREIBKORNER, GRANATILLKOR; — espagnol, portugais, TARTAGOS, CARTAPUCIA MENOR; — italien, CATAPUZZA MINORE.

L'**épurge** ou *catapuce* est une plante, espèce de *titymale* de la *Dodécandrie trigynie* de Linné, qui croît à la hauteur de 6 décim. environ; sa tige est ronde, solide, rameuse, garnie de feuilles en croix, vertes, bleuâtres et lisses au toucher; ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont petites et découpées en quatre parties entourées de deux feuilles pointues et jaunâtres; ses fruits sont divisés en trois loges qui contiennent une semence arrondie, garnie d'une moelle blanche et nommée *granum regium minus;* sa racine est fibreuse.

Ce végétal contient un suc laiteux, âcre , brûlant et formant un véritable dépilatoire. Ses feuilles et ses semences sont purgatives et peu en usage aujourd'hui.

ÉQUISETON. (Voyez PRÊLE).

ÉRABLE. (Voyez BOIS D'ÉRABLE). L'érable du Canada exsude une liqueur sucrée qui fournit un sucre noirâtre par l'évaporation.

ERGOT.

L'**ergot**, *blé cornu* ou *seigle ergoté*, est un seigle qui, ayant souffert par une surabondance d'humidité, produit des grains allongés, recourbés, imitant l'ergot du coq, ce qui lui a valu son nom. Sa couleur est grise, plus ou moins rembrunie; sa longueur ne dépasse guère 4 à 5 centimètres; sa forme est cylindrique, amincie aux deux bouts, très-souvent sillonnée dans sa longueur et recourbée en croissant. Sa substance intérieure est blanche et compacte; elle est vineuse à la surface; sa saveur d'abord nulle, devient peu après âcre, désagréable.

L'ergot est vénéneux; on lui a reconnu des propriétés énergiques pour faciliter l'accouchement.

ÉRODION MUSQUÉ, plante annuelle de la *Monadelphie pentandrie* de Linné, qui croît dans l'Europe méridionale et occidentale; sa tige est rameuse, velue, géniculée et garnie de feuilles opposées, pétiolées, velues, ovales, incisées et dentelées; ses fleurs sont petites, violacées, et forment un bouquet au sommet d'un long pédoncule qui part de l'aisselle des fleurs; elle a l'odeur du musc, et son infusion théïforme est excitante et antispasmodique.

ERS, plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, qui pousse des tiges de 3 décim., faibles, anguleuses et rameuses; ses feuilles sont rangées par couples à son côté; ses fleurs sont légumineuses ou papillonnacées, petites, purpurines et supportées par des calices coniformes et dentelés. Il leur succède des fruits en gousses ondées, pendantes, renfermant des semences rondes qui, séchées et réduites en farine, se distribuent sous le nom de *farine d'orobe*. Elle forme une des quatre farines résolutives, et on en fait des cataplasmes. Elle entre dans les trochisques de scilles de vipères.

ÉRYSIMUM, *vélard*, *torterelle* ou *herbe du chantre*, plante de la *Tétradynamie siliqueuse* de Linné, qui pousse une tige de 6 décim., rougeâtre, velue et donnant des rameaux flexibles. Ses feuilles naissent opposées et incisées profondément; ses fleurs sont petites et à quatre pétales jaunes disposés en croix; ses fruits forment des silicules grêles, rondes, droites et divisées en

deux loges renfermant des semences menues, arrondies et âcres. Sa racine est ligneuse et blanche. Ce végétal croît dans les lieux incultes, pierreux et humides. Il est incisif, vulnéraire, astringent, diurétique et anti-scorbutique, pris en infusion.

ESCARBELLE ou *escarbeille*, noms pris des dents d'éléphant, du poids de 10 kilogr. et au-dessous.

ESCARBOT, insecte qui se trouve ordinairement sur les excréments. (Voyez SCARABÉE STERCORAIRE).

ESCARBOUCLES.

Latin, CARBUNCULUS, ANTHRAX; — anglais, CARBUNCLE; — allemand, KARFUNKEL; — espagnol, CARBUNCLO; — portugais, CARBUNCULO, CARBUNCLO; — italien, CARBUNCLO, CARBONCHIO.

L'escarboucle est une pierre précieuse rouge, espèce de rubis dont le poids dépasse 20 carats et qui résiste plus que tout autre à l'action du feu. Ce caractère lui fut reconnu par Théophraste.

ESCARGOT. (Voyez LIMAÇON).

ESPARCETTE. (Voyez SAINFOIN).

ESPATULE. (Voyez GLAYEUL PUANT).

ESPÈCES, désignation pharmacologique comprenant les médicaments officinaux tirés du règne végétal, leur choix et leurs caractères, telles sont les espèces amères, sudorifiques, apéritives, vulnéraires, etc.

ESPRITS, nom donné par les chimistes et les pharmaciens aux produits volatils et odorants obtenus par diverses opérations.

Esprit de vin.

Latin, VINI; — anglais, ESPIRIT OF WINE; — allemand, WEINGEIST; — espagnol, ESPIRITO DE VINHO; — portugais, ESPIRITO DE VINHO; — italien, SPIRITO DI VINO.

ESPRIT DE VIN.	ESPRIT DE SEL DULCIFIÉ.
— ARDENT,	— DE SEL MARIN.
— DE NITRE.	— DE SOUFRE.
— DE NITRE DULCIFIÉ.	— DE SUCCIN.
— RECTEUR.	— VOLATIL AROMATIQUE.
— DE SEL AMMONIAC.	— DE VÉNUS.

L'esprit-de-vin est le produit de la distillation de l'eau-

de-vie ou la partie inflammable et la plus légère du vin. Les chimistes le nomment *alcool*. (Voyez ce mot).

Esprit ardent, vieux nom de l'alcool rectifié.

Esprit de nitre. (Voyez ACIDE NITRIQUE).

Esprit de nitre dulcifié. (Voyez ACIDE NITRIQUE ALCOOLISÉ).

Esprit recteur, nom donné par Bœrhave aux principes aromatiques que l'on retire des végétaux par la distillation.

Esprit de sel ammoniac, préparation qui se fait à l'aide de la chaux. (Voyez AMMONIAQUE).

Esprit de sel dulcifié, alcool muriatique qu'on obtient en mélangeant 62 gr. 50 centigr. d'alcool avec 31 gr. 25 centigr. d'acide muriatique. Cette liqueur possède une odeur éthérée fort agréable.

Esprit de sel marin. (Voyez ACIDE HYDRO-CHLORIQUE).

Esprit de soufre. (Voyez ACIDE SULFUREUX).

Esprit de succin. (Voyez ACIDE SUCCINIQUE et SUCCIN).

Esprit volatil aromatique huileux de Silvius. (Voyez ALCOOLAT AROMATIQUE HUILEUX).

Esprit de Vénus. (Voyez ACIDE ACÉTIQUE).

ESQUINE. (Voyez SQUINE).

ESSENCES.

Latin, LIQUIDI ODŒRES, OLEA VOLATILIA, OLEA ESSENTIALIA; — anglais, ESSENCES; — allemand, ESSENZEN; — espagnol, ESENCIAS; — portugais, ESENCIAS — italien, ESSENZE.

ESSENCE, ou *huiles essentielles*, aujourd'hui *huiles volatiles*, de:

ABSINTHE.	ARNIQUE DES MONTAGNES.	CALAMENT.
ACHE DE MARAIS.	ASPIC.	CAMOMILLE ROMAINE.
AIL.	AUNÉE CULTIVÉE.	CAMOMILLE COMMUNE.
AGALOCHE.	AURONE MALE.	CANNELLE.
AMANDES AMÈRES.	BASILIC.	CARDAMOME.
AMBROISIE.	BENOITE.	CAROTTE JAUNE.
AMMI.	BERGAMOTE.	CARVI.
ANIS.	BIGARADE.	CASCARILLE.
ANETH.	BOTRYS.	CASSIA LIGNÉA
ANGÉLIQUE.	CAJEPUT.	CATAIRE.
ANGUSTURE.		CAIOUPOUTI.

CÉDRAS.
CERFEUIL.
CIGÜE
CITRON.
COCLÉARIA.
CORIANDRE.
CUBÈBE.
CUMIN.
DICTAME DE CRÈTE.
ESTRAGON.
ERISYMON ALLIAIRE.
EUPATOIRE D'AVICÈNE.
FENOUIL COMMUN CULTIVÉ.
FLEUR D'ORANGER.
GALANGA.
GALLES (noix de galles)
GENIÈVRE.
GÉRANIUM A LA ROSE.
GINGEMBRE.
GIROFLE.
JASMIN.
HORMIN.
HOUBLON.
HYSOPE.
IMPÉRATOIRE.
LAURIER.
LAVANDE.
LILAS.
LIMON.
LIMETTE.
LIVÊCHE.
MACIS.
MENTHE.
MARJOLAINE.
MATRICAIRE.
MÉLISSE.
MILLE FEUILLES.
MACCOUBA.
MYRTE.
NÉROLI
NOYER.
ORIENT.
ORANGE.
ORIGAN.
PETIT GRAIN.
PERSIL.
PIMENT.
POIVRE NOIR.
PORTUGAL.
POULIOT.
PYRÈTRE.
RAVENSARA.
RAIFORT SAUVAGE.
RHODE.
ROMARIN.
ROSE.
RUE.
SABINE.
SAFRAN.
SALSEPAREILLE.
SARIETTE.
SASSAFRAS.
SANTAL CITRIN.
SAUGE.
SEMEN-CONTRA.
SÉNÉ.
SERPENTAIRE DE VIRGINIE.
SERPOLET.
TANAISIE.
TÉRÉBENTHINE.
THYM.
VALÉRIANE.
WINTER.
ZÉDOIRE.

Les **essences** ou **huiles essentilles**, noms que les anciens auteurs donnaient aux liqueurs odorantes extraites des végétaux, sont aujourd'hui désignées sous le nom générique d'*huiles volatiles*. Elles comprennent la partie la plus pure et la plus subtile des corps. On l'obtient par la pression ou la distillation. Constantinople, Naples, Grasse et Montpellier sont les quatre principales villes qui s'occupent sérieusement de ce commerce. Les essences sont du domaine de la droguerie et doivent se choisir très-soigneusement.

Pour les éprouver, on se munit d'une éprouvette formée d'un tube de 25 cent. de longueur sur 15 millim. de diamètre, fermé

d'un bout, gradué et numéroté. On y place 15 grammes d'essence dont on observe le volume. Pour savoir si elle contient de l'esprit-de-vin, on y joint de l'eau distillée et on agitte fortement le tout. Après un repos de dix minutes. l'essence surnagera, et l'esprit-de-vin s'étant mélangé avec l'eau, on jugera, par son volume, de ce qu'elle aura perdu.

Mais si on la soupçonne falsifiée avec de l'huile fixe, qui lui donne ordinairement une couleur foncée nébuleuse, on mettra dans le tube de l'esprit-de-vin avec l'essence, au lieu de l'eau distillée employée pour la première épreuve ; on agitera également le tout, et après dix minutes de repos, l'huile essentielle surnagera et l'huile fixe aura été dissoute par l'esprit dont elle augmentera le volume en diminuant celui de l'essence.

On peut aussi jeter quelques gouttes d'essence sur du papier, où elle produira une large tache. En l'approchant ensuite du feu, si la marque disparaît sans laisser de trace, c'est que l'huile essentielle est bonne ; si au contraire elle persiste, c'est le signe certain d'un mélange.

L'**essence d'absinthe** est extraite de la plante de ce nom par la distillation. Elle est vert foncé, quelquefois brune, moins fluide que les huiles de ce genre. Son arome doit être pur et exempt d'odeur empyreumatique.

L'**essence d'ache de marais** s'obtient des semences sèches de ce végétal. Elle est jaune, odorante et sucrée.

L'**essence d'ail** se retire de ses bulbes fraîches. Elle est jaune et liquide, plus pesante que l'eau, âcre, caustique et pénétrante. Elle contient du soufre.

L'**essence d'agalloche** s'obtient du bois nommé *acquillaria*, *agallocha* ou *bois d'aloès*. Elle est blanche, épaisse, amère et cristallisable.

L'**essence d'amandes amères** s'obtient par la distillation de ces fruits concassés et de la plupart des graines émulsives de certaines plantes. Elle a une odeur particulière caractérisée et pèse plus que l'eau. Elle est âcre et amère. Concentrée, elle est un poison très-actif contenant une combinaison d'ammoniaque et d'azote.

On assure qu'une de ses gouttes introduite dans l'œil donne la mort la plus prompte.

L'**essence d'ambroisie** s'obtient de cette plante desséchée et distillée. Elle est jaune et donne deux huiles, l'une liquide et l'autre concrète, cristalline et légère, elles sont amères, âcres et aromatiques.

L'**essence d'ammi** s'obtient des semences sèches de ce végétal. Elle est blanche, liquide et légère.

L'**essence d'aneth** s'obtient de cette plante fraîche et entière. Elle est citrine, fluide et mélangée de deux huiles, l'une liquide et soluble dans l'eau, l'autre moins volatile et susçeptible de se cristalliser en lames blanches.

L'**essence d'angélique** s'obtient des racines sèches distillées de ce végétal. Elle est blauche, incolore ou ambrée, limpide, odorante et très-piquante.

L'**essence d'angusture** s'ohtient des écorces de la plante de ce nom par la distillation; elle est amère et très-âcre.

L'**essence d'arnique des montagnes** s'obtient par la distillation de ses racines sèches. Elle est citrine, fluide, douce et agréable.

L'**essence d'aspic** ou *spic* s'obtient par la distillation de cette plante fraîchement récoltée. Elle est fluide, citrine et a une forte odeur de lavande. On rehutera celle qui aura l'odeur de l'essence de térébenthine qu'on y mélange souvent. On la vérifie en en imprégnant un morceau de papier qu'on sèche au feu, et qui conserve cette dernière odeur, s'il y a eu falsification. Elle est employée par les vétérinaires.

L'**essence de l'aunée cultivée** se retire de ses racines sèches par la distillation; elle est blanche, liquide, cristallisable et plus pesante que l'eau; elle est vive, excitante et soluhle dans l'alcool.

L'**essence d'aurone mâle** s'obtient de cette plante fraîchement cueillie. Elle est citrine, liquide, légère et très-volatile.

L'**essence de basilic** s'ohtient de même. Elle est jaune doré, liquide, lègère, très-suave et rougit en vieillissant.

L'**essence de benoite** s'ohtient de la racine sèche de ce végétal par la distillation. Elle est verdâtre, hutireuse, d'une odeur de moisi, et est soluhle dans l'alcool et l'éther.

L'**essence de bergamote** s'ohtient de l'épiderme ou de

l'écorce extérieure de ce végétal par la pression ou par la distillation.

Deux moyens sont indiqués pour la pression : le premier consiste à choisir les fruits les plus mûrs, à en enlever l'écorce et à l'appliquer contre une glace inclinée sur des vases qui reçoivent l'huile volatile recherchée. Mille fruits donnent environ un demi-kilogr. d'essence. Les premières qualités s'extraient de l'écorce peu colorée des fruits verts ; elles sont très-suaves.

Par le second moyen, on rape l'écorce des fruits, puis on la presse dans une étamine très-fine ; on la laisse ensuite reposer, et on la décante avant de la renfermer dans des vases que l'on ferme avec soin. Sept cents fruits donnent à peu près 25 décagrammes d'essence.

L'huile volatile obtenue par la distillation est plus limpide et moins facile à s'altérer. Elle est fluide, citrine et épaissit en vieillissant ; elle rencit en contact avec l'air. Les parfumeurs, les confiseurs et les pâtissiers en font une consommation journalière.

L'**essence de bigarade** est contenue dans les vésicules de l'écorce de l'orange amère et s'obtient comme celle de bergamote. Elle est verdâtre et très-suave, mais elle rencit facilement.

L'**essence de botrys** s'obtient des feuilles de cette plante fraîchement cueillies. Elle est fluide, plus légère que l'eau, aromatique, amère et âcre.

L'**essence de cajeput** ou **caïoupouti** s'obtient par la distillation des feuilles d'une espèce de myrte abondant aux îles Moluques et dans celle de Banda. Linné le place dans sa *Polyadelphie manogynie*.

Elle est odorante, vive, verte et par la suite incolore. Les Malais et les peuples des îles de l'Archipel indien la considèrent comme une panacée. Les Européens lui croient de grandes vertus contre les rhumatismes chroniques et s'en servent comme de stimulant, à la dose de quelques gouttes dans des infusions de plantes vulnéraires.

Celle que nous recevons en bouteilles, de Paris, est d'un vert foncé, limpide, chaude et brûlante, aromatique, vive et pénétrante; elle est fluide, moins lourde que l'eau, et brûle sans laisser de résidu ; elle est soluble dans l'alcool.

Cette essence s'administre contre les affections épileptiques, hystériques et nerveuses. Son prix varie de 3 à 6 fr. la bouteille.

L'**essence de calament** s'obtient de la plante de même nom, fraîchement cueillie, par la distillation. Elle est jaune rougeâtre, liquide, légère, aromatique et âcre.

L'**essence de la camomille romaine** se retire des fleurs sèches de cette plante; elle est d'une couleur bleu céleste ou blanche, et devient jaune en vieillissant.

L'**essence de camomille commune** s'obtient comme la précédente. Elle est bleu foncé, fluide, opaque et ne surnage qu'en partie dans l'eau.

L'**essence de cannelle** s'obtient par la distillation de la seconde écorce du cannellier, arbre très-abondant à Ceylan, et à laquelle on a donné le nom de *cannelle*. Cette essence est souvent couverte d'une eau blanche et sa couleur est plus ou moins ambrée. L'écorce fraîche en produit plus que la sèche.

La meilleure arrive de Ceylan et de Batavia, souvent mélangée d'huile de girofle, ce qui se reconnaît à l'odorat. Elle vaut 400 fr. le demi-kilogr. et celle de girofle 50 à 60 fr.

On doit la choisir limpide, jaune doré et très-suave. Les qualités secondaires et celles qu'on obtient des cannelles de Chine sont de prix inférieurs. On l'emploie, comme celle du girofle, en pharmacie. C'est un puissant cardiatique.

L'**essence de cardamome** s'obtient par la distillation des fruits secs de ce végétal. Elle est citrine, fluide, plus légère que l'eau, et d'une odeur camphrée.

L'**essence de carotte jaune** s'obtient de cette plante fraichement cueillie. Elle est jaune doré, liquide, surnageant sur l'eau, et d'une saveur chaude et piquante.

L'**essence de carvi** s'obtient par la distillation des semences fraiches de cette plante. Elle est jaune pâle, odorante et d'une saveur brûlante.

L'**essence de cascarille** s'obtient par la distillation d'écorces récemment cueillies et séchées. Elle est jaune, bleue ou rougeâtre, très-fluide, âcre, piquante, aromatique et musquée.

L'**essence de Cassia lignéa** s'obtient de l'écorce récente de ce végétal, séchée et distillée. Elle est jaune doré, faible, et plus pesante que l'eau.

L'**essence de cataire** s'obtient par la distillation de cette plante récemment cueillie. Elle est jaune, très-fluide, légère, âcre, aromatique, excitante et anti-spasmodique.

L'**essence de caioupouti** est la même que celle de cajeput. (Voyez ce mot).

L'**essence de cédrat** s'obtient des écorces de ce fruit produit par une espèce de citronnier nommé *cédratier*. On la recueille comme celle de bergamote. Elle a une odeur distinctive et la couleur de l'huile volatile de citron; son emploi est le même. L'Italie nous en fournit beaucoup, ainsi que nos provinces méridionales.

L'**essence de cerfeuil** s'obtient de cette plante par la distillation. Elle est jaune verdâtre, liquide, légère, aromatique, douce d'abord et piquante ensuite.

L'**essence de cigüe** s'obtient de cette plante entière récemment cueillie. Elle est blanchâtre, concrète et inodore.

L'**essence de citron** s'obtient par les procédés indiqués pour obtenir celle de bergamote. Elle est jaune, agréable, légère et très-fluide. Elle a la propriété d'enlever les taches des étoffes.

L'**essence de cochléaria** s'obtient de cette plante cueillie en boutons. Elle est citrine, pénétrante, expansible, âcre et caustique. Au bout de quelques mois elle se décompose et laisse un dépôt contenant un soufre blanc, nommé *hydrate de soufre*.

Elle entre dans plusieurs vins, teintures, sirops et élixirs officinaux, entr'autres, dans l'anti-scorbutique. Une de ses gouttes suffit pour aromatiser un litre de liquide.

L'**essence de coriandre** s'obtient par la distillation des fruits secs de cette plante. Elle est forte, citrine, très-fluide et surnage sur l'eau. Elle entre dans le ratafia de Grenoble, et la médecine la reconnaît comme carminative.

L'**essence de cubèbe** s'obtient de ses fruits secs par la distillation. Elle est verdâtre, peu suave, épaisse, forte et piquante, et surnageant sur l'eau. On s'en sert pour combattre les blennorrhagies uréthrales opiniâtres, et arrêter les accidents inflammatoires.

L'**essence de cumin** s'extrait de ses semences fraîches. Elle est citrine, fluide, légère, acide et tonique.

L'**essence de dictame de Crète** est retirée des épis secs

nouvellement récoltés. Elle est verdâtre, aromatique, piquante, âcre, liquide et légère.

L'**essence d'estragon** s'obtient de cette plante récemment cueillie. Elle est verdâtre, légère, forte, aromatique, âcre, piquante et stimulante. Elle sert à purifier l'air.

L'**essence d'erysimon alliaire** s'obtient de cette plante récemment cueillie. Elle est blanche, limpide, fluide, âcre et piquante.

L'**essence d'eupatoire d'avicène** s'obtient de ses racines récentes. Elle est jaune doré, liquide, légère et très-rare en Europe.

L'**essence de fenouil commun cultivé** s'obtient des semences récentes de ce végétal. Elle est incolore ou citrine, douce, aromatique, liquide, et cristallisable par le froid. Les essences de tous les fenouils présentent les mêmes caractères.

Essence de fleurs d'oranger. (Voyez ESSENCE DE NÉROLY).

L'**essence de galanga** s'obtient de ses racines sèches. Elle est citrine ou incolore, fluide, aromatique, douce d'abord, puis amère. Elle calme les maux de dents, en l'y appliqnant à l'aide de coton qu'on imbibe.

L'**essence de galles** s'obtient par la distillation des noix de galles. Elle est blanche, insipide, concrète et semblable au blanc de baleine ou adipocire.

L'**essence de genièvre,** qui s'obtient des baies de ce nom, est blanche, très-fluide, odorante, légère, roussit et s'épaissit avec le temps. Son emploi est important en Amérique, où on en fait une liqueur, en manière de grog, avec de l'eau et du sucre. Elle est très-stomachique.

On doit se tenir en garde contre les mélanges des falsificateurs qui y joignent des essences d'aspic ou de térébenthine. Elle se fabrique en grand à Dunkerque, d'où on l'expédie en bouteilles d'un kilogr. à un kilogr. et demi.

L'**essence de géranium à la rose** s'obtient des feuilles et des fleurs de cette plante. Elle est citrine ou incolore, et liquide suivant la température. Certains négociants en falsifient l'essence de rose dont le prix est plus élevé. Cette fraude se reconnaît à l'odorat.

L'essence de gingembre s'obteint par la distillation des racines sèches de cette plante. Elle est bleue, citrine ou verte, très-fluide, âcre et fort piquante.

L'essence de girofle s'obtient du clou de ce végétal, par quatre procédés : par distillation, par infusion, par pression et par descensum.

Le girofle le plus favorable pour ces opérations est celui de Batavia. Les Hollandais, qui possèdent cette colonie, l'obtiennent par expression, en concassant les girofles et les renfermant dans des sacs qu'ils soumettent à une forte pression. Elle est épaisse, rousse et très-odorante. Nous la recevons en France dans des flacons de verre noir, d'un demi-kilogr. à un kilogr. Son prix est assez élevé. La distillation donne cette essence en plus grande quantité. On met dans une cucurbite des cloux de girofle sur lesquels on verse douze fois leur pesant d'eau. On chauffe, et on obtient d'abord une eau trouble épaisse et laiteuse, puis une huile jaunâtre qui se précipite au fond. Quand les deux tiers du liquide se sont évaporés, on charge le récipient de nouvelle eau, et on recueille une eau aromatique giroflée.

Toutes ces qualités sont soigneusement mises de côté. L'opération terminée, il reste au fond de la cucurbite une liqueur brune, épaisse, acide et austère qui ne possède aucune propriété.

On renouvelle cette préparation en jetant l'eau de girofle de la première opération dans laquelle on aura fait fondre du sel marin sur du nouveau girofle concassé. On chauffe l'alambic à une température très-élevée et on obtient une huile blanchâtre avec un peu d'eau, puis une huile pesante, épaisse, jaune foncé, qui se précipite. Il est quelquefois nécessaire de faire une troisième distillation pour obtenir ce produit bien pur. Il faut avoir soin de ne point mettre le résidu à sec pour éviter que l'huile ne contracte aucune odeur d'empireume.

On recueille ainsi 25 décagr. d'essence d'un kilogr. de girofle. On la sépare de l'eau qu'on conserve cependant pour de nouvelles distillations.

Par descensum, cette huile volatile s'extrait en prenant des vases en terre que l'on couvre d'une toile attachée fortement à leurs rebords en manière de filtre; on place, dans le creux

qu'elle forme, du girofle en poudre ou concassé; on recouvre le tout de vases en tôle ou en cuivre où l'on place du feu. La chaleur détermine la séparation de l'huile essentielle de girofle qui se précipite. Il faut avoir soin de lever le couvercle et de remuer de temps à autre le girofle avec une spatule.

On peut ainsi retirer d'un kilogr. de girofle 6 décagr. d'huile essentielle et 3 décagr. d'esprit. Le reste consiste en une matière huileuse, rouge et empireumatique.

Ces deux dernières méthodes sont très-usitées pour obtenir les huiles volatiles du même genre, telles que celles de cannelle, de poivre, de cubèbe, de cardamome, etc.

Si l'on met dans un vase de l'huile volatile de girofle et de l'esprit de nitre, il s'établira une effervescence qui ira jusqu'à l'inflammation; si on jette, dans la combinaison, de la poudre à feu, elle brûlera en répandant une odeur agréable et il restera dans le vase une matière condensée et gommeuse.

On doit choisir ce produit d'une odeur forte et pénétrante, d'une saveur brûlante, insupportable à la langue et d'une couleur blanchâtre dorée. Il se précipite dans l'eau sans perdre ses qualités odorantes et caustiques, qualités particulières à celui qu'on fabrique en Asie, en Afrique et en Amérique. Il s'épaissit facilement à l'air et dégénère en une substance grasse, visqueuse et inactive.

L'**essence d'hormin** s'obtient par la distillation de cette plante entière récemment cueillie. Elle est citrine, très-fluide et très-aromatique.

L'**essence de houblon** s'obtient par la distillation des cônes de cette plante récemment récoltés. Elle est jaune verdâtre, très-fluide, amère, et rougit en vieillissant.

L'**essence d'hysope** s'obtient par la distillation des feuilles de cette plante. Elle est ambrée, fluide et très-légère.

L'**essence de jasmin** s'obtient par infusion de cette fleur dans l'alcool ou dans l'huile fixe de beebn. Celles de lis, de tubéreuse et de violette s'obtiennent de la même manière.

L'**essence d'impératoire** s'obtient des racines de cette plante récemment cueillies. Elle est citrine, fluide et légère.

L'**essence de laurier-cerise** s'obtient en distillant ses

feuilles fraîches. Elle est verte, liquide et légère d'abord, mais elle se précipite et se cristallise bientôt.

L'**essence de lavande des jardins** s'obtient en distillant les fleurs sèches de cette plante nouvellement cueillies. Elle est citrine, fluide, légère, agréable, âcre et amère.

L'**essence de lilas** s'obtient des fleurs de l'arbuste de ce nom. Elle est citrine, suave, légère, liquide, et se solidifie par le froid; elle se compose de deux huiles, l'une concrète et l'autre fluide, qui se séparent facilement par l'alcool rectifié.

Essence de limette. (Voyez ESSENCE DE LIMON).

L'**essence de limon** ou *de limette* s'obtient des vésicules d'une espèce de citron connu sous ces noms, par les procédés employés pour l'essence de bergamote.

L'**essence de livêche** s'obtient par la distillation des fleurs de cette plante récemment cueillies. Elle est citrine, fluide, légère et très-suave.

L'**essence de macis** s'obtient de l'arille lacinié qui recouvre la coque de la muscade. Elle est d'un jaune doré, épaisse, d'une odeur forte et pénétrante. On la vend souvent pour une huile essentielle de muscade; mais il est facile de reconnaître cette fraude, car elle est dorée et non marbrée comme l'essence.

Elle arrive de Batavia en pains renfermés dans de petites boîtes carrées d'un demi-kilogr. ou d'un kilogr.

Essence de Maccouba. (Voyez ESSENCE DE RHODES).

L'**essence de menthe poivrée** s'obtient par la distillation des sommités fleuries de ce végétal fraîchement cueillies. Elle est jaune, liquide, fluide, très-expansible, plus légère que l'eau, très-forte, et faisant éprouver à la langue un vif sentiment de fraîcheur, lorsqu'elle n'est pas trop caustique.

Elle arrive d'Angleterre, d'Italie ou des États-Unis d'Amérique, et son plus grand emploi est d'aromatiser des pastilles communes.

La menthe crépue fournit aussi une essence qui ne peut être comparée à celle dont nous venons de parler.

On doit préférer la moins colorée, la plus limpide et la plus odorante.

L'**essence de marjolaine** s'obtient en distillant les feuilles et les fleurs de cette plante récemment cueillies. Elle est d'un

jaune rougeâtre et d'une odeur agréable; sa saveur est amère, chaude et âcre. Elle forme, en vieillissant, des cristaux blancs semblables à ceux du camphre.

L'**essence de matricaire** s'obtient de cette plante cueillie récemment et non desséchée. Elle est citrine, fluide, légère et assez amère.

Essence de maucouba. (Voyez ESSENCE DE RHODES).

L'**essence de mélisse** s'obtient de cette plante cueillie verte. Elle est blanche, fluide, légère, odorante, et jaunit en vieillissant.

L'**essence de mille feuilles** s'obtient des fleurs sèches. Elle est jaune verdâtre ou bleu clair, aromatique, camphrée, amère, chaude et âcre.

L'**essence de muscade** s'obtient de l'amande du muscadier soumise à la distillation, à la pression ou au descensum. Elle est rousse, claire, épaisse et composée de deux huiles, l'une légère et fluide, l'autre blanchâtre, butyreuse et plus pesante que l'eau.

On nous l'envoie de Batavia, par la Hollande, en boîtes carrées d'un demi-kilogr. ou d'un kilogr.

L'**essence de myrte** s'obtient de cette plante cueillie verte. Elle est fluide, verte, âcre, plus légère que l'eau, et elle se dissout facilement dans l'alcool; elle rougit et s'épaissit en vieillissant.

L'**essence de néroly** s'obtient des fleurs de l'oranger comme l'essence de rose. Pour l'avoir bien pure, on ne met dans l'alambic que le pétale des fleurs nommées *bigarades*. Elle est plus légère que l'eau et forme une huile épaisse, vive et suave. Celle du Portugal est moins agréable et vaut 100 fr. de moins par kilogr. On la retire aussi des petites orangettes vertes et des feuilles du bigaradier.

L'**essence de noyer** s'obtient des chatons frais de cet arbre. Elle est butyreuse, blanche et sans odeur.

L'**essence d'Orient** s'obtient par le lavage des écailles du poisson nommé *able* ou *ablette*. Après dix ou douze heures de repos, elles déposent au fond des vases une liqueur épaisse, blanche et brillante.

Cette huile fut trouvee par les Français dans un temps où les

perles fines étaient très-recherchées et à des prix très-élevés. En l'appliquant intérieurement à des perles de verre soufflées, elles imitent les perles fines à s'y méprendre. Paris possède des ateliers qui se livrent à cette industrie.

L'**essence d'orange** s'obtient, comme celle de bergamote, des zestes de l'orange douce. Elle est citrine, fluide, légère et très-suave. Elle nous vient des pays méridionaux.

L'**essence d'origan** s'obtient de cette plante cueillie verte. Elle est rougeâtre, fluide, aromatique, légère et un peu âcre.

Essence petit grain. (Voyez ESSENCE DE NÉROLY).

L'**essence de persil** s'obtient des fleurs fraîches de cette plante. Elle est ambrée ou citrine, fluide, aromatique, légère et âcre.

L'**essence de piment** s'obtient des fruits secs de l'arbre de la Jamaïque connu sous le nom de *myrtus pimenta*, par les procédés qui procurent l'essence de girofle. Elle est rousse ou incolore, plus lourde que l'eau et assez agréable.

Celle qu'on retire du piment Tabago diffère de la précédente en ce que son odeur se rapproche plus du laurier que du girofle.

L'**essence de poivre noir** s'obtient des fruits secs du poivrier. Elle est citrine ou jaune foncé, légère, peu odorante, piquante et âcre.

L'**essence de Portugal** s'obtient des vésicules de l'écorce d'orange douce, originaire de ce pays. Elle est citrine et fluide. On doit la prendre très-pure.

L'**essence de pouliot** s'obtient de cette plante entière fleurie, récente et verte. Elle est citrine, fluide, légère, aromaque, et nage sur l'eau.

L'**essence de pyrèthre** s'obtient de la racine sèche de ce végétal. Elle est blanchâtre, odorante et piquante.

L'**essence de ravensara** s'obtient du fruit d'une espèce de laurier, originaire de l'île de Madagascar, par les procédés employés pour avoir l'huile de girofle. Elle est citrine et composée d'une huile limpide, légère, et d'une huile pesante qui se cristallise à une basse température.

L'**essence de raifort sauvage** s'obtient des racines de cette plante, récentes et vertes. Elle est jaune pâle, très-expan-

sible, peu odorante, âcre, brûlante et caustique; elle est susceptible de former un dépôt sulfureux.

L'**essence de rhodes** s'obtient par la distillation des racines et des bois de l'arbrisseau de ce nom, qui abonde aux îles de Chypre, de Rhodes et des Canaries. Elle est citrine, liquide, peu expansible, très-agréable, et s'appelle aussi *essence de maucouba*. On s'en sert pour parfumer le tabac râpé ou en poudre, et sa valeur est assez élevée. Elle doit être citrine, fluide et transparente.

Elle arrive de la Hollande en petits flacons de 15 et 30 grammes renfermés dans de petites boîtes en bois.

En l'agitant, on voit former à sa surface des globules bleus, roses et jaunes. Ce produit est souvent mélangé avec du baume de copahu, ce qui se reconnaît à l'odorat.

L'**essence de romarin** s'obtient en distillant les feuilles fraîches de cette plante. Elle est blanche ou jaune, limpide et légère. On la falsifie souvent par l'essence de térébenthine, et il est prudent de l'éprouver avant les ventes.

L'**essence de rose** s'obtient des pétales de ces fleurs, dites *muscates*, ou de ceux qui proviennent des rosiers blancs ou bien vifs de couleur. Elle est citrine, plus légère que l'eau et solide au moindre froid. D'après M. Saussure, elle se compose de deux huiles, l'une fluide et l'autre concrète, que l'on peut séparer facilement en les traitant par l'alcool.

Pour l'obtenir on remplit la cucurbite d'un alambic de fleurs de rose dégagées de leurs calices et bien effeuillées, et on verse dessus assez d'eau pour les submerger. L'ébullition forme une vapeur qui se condense dans le serpentin, d'où elle sort en liquide. Sur ce liquide, l'essence surnage en masses molles et on l'en sépare avec de petites cuillères. Son odeur est très-forte et très-agréable.

On peut encore remplir des vases de pétales de rose par couches alternées de semences de sésame. Après douze jours de fermentation, on en sépare les graines qu'on met en contact avec de nouvelles feuilles de rose, et on répète dix fois cette opération. Les semences se gonflent en absorbant l'huile de rose, et on les soumet enfin à la presse, ce qui donne une essence de rose qui n'est réellement qu'une huile rosat.

On doit préférer la plus délicatement odorante, la moins rousse, la plus fondante et la plus sensible aux degrés de la température. On s'assure qu'elle n'est pas mélangée de blanc de baleine, en la traitant par l'alcool rectifié.

Constantinople et le Levant nous la fournissent en flacons carrés et aplatis, à bouchons de verre ronds et dorés. Ils contiennent d'un demi-kilogr. à deux kilogr. de ce liquide, dont la valeur va de 5 à 600 fr. le demi-kilogr., après avoir valu 3,000 fr. environ.

L'**essence de rue** s'obtient de cette plante entière. Elle est ambrée, verte, fluide, légère et âcre.

L'**essence de sabine** s'obtient des feuilles sèches de ce végétal. Elle est citrine, légère, forte, âcre et amère.

L'**essence de safran** s'obtient des stigmates séchés du safran. Elle est jaune doré, pesante, fluide, âcre, brûlante, peu amère, très-soluble dans l'eau, et elle se transforme en vieillissant, en une matière blanche très-légère.

L'**essence de salsepareille** s'obtient des racines sèches de cette plante. Elle est blanche, limpide, extrêmement pesante, et rougit beaucoup en vieillissant.

L'**essence de sariette** s'obtient de ce végétal récemment cueilli ou bien desséché. Elle est d'un jaune pâle, légère, suave, aromatique et stimulante.

L'**essence de sassafras** s'obtient des racines sèches de cette plante. Elle est blanche, limpide, légère, peu odorante, amère et un peu âcre.

On en apporte une qualité des rives de l'Orénoque, qui découle d'un laurier semblable au sassafras et qui ressemble à l'essence de térébenthine. Elle est légère, odorante; on s'en sert en peinture et en bâtisse. Elle est siccative et bon marché.

L'**essence de santal citrin** s'obtient du bois sec de ce nom. Elle est citrine, pâle ou jaunâtre, très-volatile, pénétrante, âcre, peu amère et très-soluble dans l'alcool et dans l'éther.

L'**essence de sauge** s'obtient de cette plante entière, fleurie et récoltée récemment. Elle est jaune verdâtre, peu fluide, forte, pénétraute, amère et âcre.

L'**essence de semen-contra** s'obtient des fleurons secs de ce végétal. Celle du semen-contra commun est jaune; celle

qui provient du semen-contra fin est fluide, verte, âcre brûlante et vermifuge.

L'**essence de séné** s'obtient des feuilles sèches de l'arbre de ce nom. Elle est verte, légère et presque inodore.

L'**essence de serpentaire de Virginie** s'extrait des racines sèches de cette plante. Elle est verte, aromatique et très-flagrante.

L'**essence de serpolet** se retire de ce végétal récemment cueilli. Elle est jaune verdâtre, âcre et amère. On la mêle aux eaux de Cologne communes.

L'**essence de tanaisie** s'obtient de cette plante entière, cueillie verte. Elle est ambrée, légère et un peu camphrée.

Essence de térébenthine. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES).

L'**essence de thym** s'obtient de cette plante fleurie récemment. Elle est jaune clair et très-odorante; en vieillissant, elle devient chaude et âcre, et donne une masse cristalline qui se dissout difficilement dans l'alcool.

Son bas prix et son odeur la font servir à la falsification. On y mêle quelquefois de l'essence de térébenthine.

L'**essence de valériane** s'obtient des racines sèches de cette plante. Elle est paillée, verdâtre, et jaunit en peu de temps; elle est fluide, pénétrante, aromatique et visqueuse à l'air.

L'**essence de Winter** s'obtient des écorces séchées de l'arbre de ce nom, par les procédés employés pour le girofle. Elle est citrine, liquide, légère, et se sépare en deux huiles, l'une blanche et pesante, l'autre fluide et légère possédant au plus haut degré les qualités de l'écorce.

L'**essence de zédoire** s'extrait des racines séchées de ce végétal. Elle est citrine, fluide et camphrée.

Il existe encore d'autres essences, mais il nous suffit d'avoir fait connaître les principales.

ESTRAGON.

Latin, DRACUNCULUS ESCULENTUS; — anglais, TARRAGON, DRAGON; — allemand, DRAGUN; — espagnol, ESTRAGON, DRAGONCILLO, TARAGONA; — portugais, ESTRAGAO, SERPENTINA MENOR; — italien, DRAGOCELLO.

L'**estragon** est une plante de la *Syngénésie polygamie su-*

perflue de Linné, qui se cultive dans les jardins. Elle pousse des tiges d'un mètre environ, grêles, dures, anguleuses, rameuses et garnies de feuilles longues, étroites, odorantes, vert obscur, luisantes, aromatiques et âcres ; ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont extrêmement petites, et forment des fleurons évasés en étoiles ou ramassés en bouquets. Il leur succède des fruits arrondis, écailleux, renfermant des semences unies; sa racine est longue et fibreuse.

Ce végétal est stomachique, anti-septique et résolutif. Il sert d'assaisonnement à la salade, et on le confit au vinaigre pour les usages culinaires.

ESTURGEON.

Latin, ACIPENSER; — anglais, STURGEON; — allemand, STOHR, STOR; — espagnol, ESTURION; — portugais, ESTORINO; — italien, STORIONE, STURIONE.

L'**esturgeon** ou *éturgeon* désigne plusieurs espèces de poissons qui servent à préparer la colle nommée *ichthyocolle*. Leurs vessies natatoires et leurs intestins en forment la base fondamentale. La chair de cet animal est recherchée. Il forme une branche de commerce importante. Ses œufs servent à faire les caviars dont les peuples du nord font un usage considérable.

ESULE OFFICINALE.

Latin, EUPHORBIA ESULA.

L'**ésule officinale** est une plante de la *Dodécandrie trigynie* de Linné, divisée en plusieurs espèces. Celle-ci pousse des tiges de 3 décim., rameuses et feuillées ; sa racine est petite et rougeâtre; elle croît généralement partout.

On se sert en médecine de son écorce, qui nous est apportée sèche des pays méridionaux. Sa couleur est rouge: elle est purgative, hydragogue et propre pour l'hydropisie; on en fait aujourd'hui peu d'usage.

ESULE GRANDE. (Voyez ÉPURGE).

ESULE PETITE. (Voyez TITHYMALE).

ETAIN.

Latin, SATANNUM; — anglais, TIN ; — allemand, ZINN ; — espagnol, ESTAÑO PEITRE; — portugais, ESTANHO; — italien, STAGNO; — polonais, CYNA — russe, OLOWA ; — suédois, TEEN.

ÉTAIN EN MINE.
— VIERGE.
— EN CRISTAUX.
— ÉPURÉ.
— DE MALACA.
— DE MALAC.
— BANCA BRILLANT.
— BANCA TERNE.
— ANGLAIS.
— EN GRAIN.

ÉTAIN EN LARMES.
— RAFFINÉ.
— ORDINAIRE.
— COMMUN.
— EN RATURE *ou* RUBANTÉ.
— EN FEUILLE.
— EN BAGUETTE.
— PLANÉ.
— DES PLOMBIERS *ou* A SOUDER.
— DE GLACE.

L'**étain,** que les anciens minéralogistes nommaient *jupiter*, est un métal ductile et malléable. En se pliant, il se fend un peu et la marque qui reste se nomme *cri*, c'est ce qui le distingue du plomb. Il est le plus léger des métaux et n'est pas sonore sans alliage. Sa pesanteur spécifique est à celle de l'or comme 3 est à 8. Ce métal s'oxyde facilement; il est blanc, brillant, odorant sous le frottement et d'une saveur désagréable, forte et persistante; sa ténacité est faible, car un fil d'étain de 3 millim. de diamètre ne peut soutenir que 25 kilogr. environ. Il fond à un degré de chaleur peu élevé, et, dans cet état, se combine avec l'oxygène; à l'air libre, sa surface se convertit en un acide gris qu'on nomme *cendre d'étain*. Il donne, par l'action d'un feu prolongé et vif, un oxyde blanc, dur et réfractaire qu'on appelle *potée d'étain* et dont on se sert pour polir le verre et quelques corps durs. Cette potée bien calcinée se fond avec des matières fusibles et vitrifiables pour former l'émail ou le vernis de la faïence fine; chauffé au rouge et mis en contact avec l'eau vaporisée, il la décompose; allié au cuivre, il donne le métal de cloche; joint au plomb, il forme la soudure du plombier, mis en feuilles très-minces, il sert à étamer les glaces; uni au fer, il produit le fer blanc. On en fabrique en outre des instruments employés dans l'économie domestique. Il n'est nullement dangereux et s'emploie comme réactif pour précipiter l'or.

Son usage remonte à Moïse, d'après certains auteurs qui affirment que les Phénitiens le tiraient d'Espagne pour alimenter leur commerce, et exploitaient les mines de Cornouailles (Angleterre). A la chute de Carthage, Marseille s'empara de cette

industrie, et on centralisa à Narbonne tous les produits de ce genre. Lors de la conquète de l'Angleterre, les Normands retirèrent des mines de Cornouailles de grandes richesses. En 1240, l'Allemagne se livra à cette exploitation; la France, en 1809, finit enfin par mettre en voie de rapport les mines d'étain des départements de la Haute-Vienne et de la Loire-Inférieure. L'Espagne, la Bohême, la Suisse et la Russie en fournissent de très-petites quantités. Les carrières les plus abondantes après celles de l'Angleterre, sont celles des Indes-Orientales, du Mexique, du Pérou, de la Chine et du Japon.

L'**étain en mine** se trouve par filons, par masses ou par morceaux à Cornouailles. Il est entouré d'une terre rougeâtre, ferrugineuse, semblable à de l'ocre. Ces filons sont diversement disposés à la surface du sol, ou dans le sein des montagnes. Ils sont quelquefois enveloppés de pierres dont on ne peut les dégager que par le grillage. L'étain est aussi souvent mêlé de talc blanc, et s'appelle *argent de chat*.

L'**étain vierge** est celui qui se trouve pur. Il est extrêmement rare.

L'**étain en cristaux** ou *zinn-groupen* en Allemagne, est combiné avec l'arsenic et le fer en cristaux réguliers, à facettes brillantes et à angles. Il forme la substance composée la plus pesante qu'il y ait dans la nature. Ces cristaux forment parfois une réunion de filets que les Allemands nomment *zwiter*. Ce minerai est un des plus pauvres pour le rendement et la qualité.

L'**étain épuré** est celui qui est dégagé de sa gangue et placé dans des moules par des procédés qu'il est inutile de détailler.

Le commerce de ce métal a pris un développement important en Europe.

L'**étain de Malaca** est le premier du genre par son brillant et par sa pureté. Il est doux au toucher, souple, flexible, ductile et très-léger. On l'emploie en teinture et à l'étamage des glaces. Il arrive en pains carrés nommés *chapeaux*, à angles retroussés, de demi-kilogr. à un kilogr., et renfermés dans des barils divers.

Étain de Malac. (Voyez ÉTAIN DE MALACA).

L'**étain banca** arrive de la mer des Indes et est extrait de l'île de Banca. On le distingue par étain brillant et étain terne.

L'**étain Banca brillant** est doux, souple, ductile, élastique, ayant un cri (*stridor*) très-distinct, ce qui le caractérise particulièrement. Il est d'un blanc bleu éclatant, et sert ordinairement à l'étamage du fer-blanc d'Angleterre ou de France, à l'étamage des glaces, aux teintures écarlates, et à la fabrication de certains produits chimiques.

L'**étain Banca terne** est d'une couleur sombre qui dénote l'alliage d'un métal étranger, et lui assigne un rang inférieur. Ils arrivent en Europe en saumons de trente kilogr. environ.

L'**étain anglais** s'exploite en grande partie à Cornouailles. Le commerce français en distingue quatre qualités : l'étain grain, l'étain en larmes, l'étain raffiné ordinaire et l'étain commun.

L'**étain grain,** qui forme le plus beau choix, est brillant et possède les qualités de l'étain Banca ; aussi est-il réservé aux mêmes emplois. Il arrive en blocs carrés et aplatis, de 140 à 160 kilogr., portant l'empreinte en relief d'un agneau. On le reçoit aussi en lingots de 30 à 40 kilogr., portant la même marque, et en baguettes de 5 centim. placées dans des barils de 200 kilogr.

L'**étain grain en larmes** égale le précédent pour la pureté et présente une cristallisation brillante et régulière. On le réserve à la teinture. Il arrive en blocs, en saumons et en baguettes ; mais son empreinte est une patte d'oie désignée sous le nom de *griffe*.

L'**étain raffiné** est blanc mat, assez brillant, souple, flexible et fusible. On le réserve à l'étamage des ustensiles de cuisines et au blanchissage du fer blanc de deuxième qualité. On l'expédie en saumons et en baguettes empreints de deux griffes.

L'**étain ordinaire** est dur, pur, fusible et blanc mat. On le réserve à la fabrication de la poterie, des cuillères, des fourchettes, des boutons, et aux alliages. Il arrive en blocs, en saumons et en baguettes empreints de trois griffes, et de quatre lorsqu'il est très-inférieur.

L'**étain commun** présente un alliage de 10 kilogr. de plomb sur 50 de métal, et ne sert guère qu'aux plombiers pour former leurs soudures, dont les proportions sont plomb et étain à parties égales. Il nous vient du Mexique en blocs de 25 kilogr.

L'**étain en rature rubanté** ou *raboté* s'obtient de l'é-

tain tourné et coupé en fragments plus ou moins petits. On l'emploie en teinture.

L'**étain en feuilles** se produit par le choc d'un marteau sur des baguettes d'étain placées sur une pierre de marbre bien unie. On l'applique sur les glaces au moyen du mercure qui a la propriété de l'y rendre adhérent. La Hollande nous l'a fourni long-temps. Paris, aujourd'hui, en fournit à la consommation française.

L'**étain en baguettes** est très-pur, et on s'en sert pour le réduire en feuilles, ou l'employer en teinture.

L'**étain plané** est celui qu'on travaille au marteau sur une enclume de platine entre deux cuirs de castor. On le rend ainsi très-uni et la trace du marteau ne s'aperçoit pas.

L'**étain des plombiers** ou *à souder* se prépare en mélangeant à parties égales du plomb et de l'étain.

Pour reconnaître la qualité de ce produit, on le touche avec un fer à souder chaud. Si la marque qu'on y laisse est blanche et montre un petit point au milieu, il sera fin; au contraire, s'il laisse une trace brune, il sera de qualité ordinaire.

On peut encore comparer son poids à celui de l'étain pur, et la différence pourra servir à reconnaître l'alliage. Le plus léger doit avoir la préférence.

L'étain oxydé ou en limaille fine s'emploie en médecine comme anthelmintique et est énergique contre le *tænia*.

L'étain du Pérou et celui du Chili se distinguent en *brillant* et en *terne*. Le premier vaut 10 pour 100 de plus que le second, et se livre au poids net sous la déduction de 1 pour 100 de trait. Il est lui-même estimé à 15 pour 100 de moins que les Banca.

Étain de glace. (Voyez BISMUTH).

ÉTALCHE, arbre exotique, grand, épineux et ressemblant au cèdre et au genévrier. Les Italiens le nomment *sangu;* Théophraste, *oxycedrus*, et C. Bauhin *juniperus major baccâ rufescente*. En Numidie son bois est blanc, en Lybie violet, en Ethiopie noir. Les luthiers en font des instruments de musique. En l'entaillant, il en découle une résine semblable au mastic, dont on fait un vernis.

ÉTHAL, matière grasse obtenue par M. Chevreul en traitant la cétine par la potasse. Elle est solide, incolore, inodore,

insipide, demi-transparente, fusible et susceptible de se volatiliser. Elle n'a pas d'emploi.

ÉTHER.

ÉTER ACÉTIQUE.	ÉTHER NITRIQUE.
— ARSENICAL.	— MURIATIQUE.
— HYDRATIQUE.	— NITREUX.
— HYDRO-CHLORIQUE.	— SULFURIQUE.

L'éther est le nom générique donné aux produits résultant de l'action des acides sur l'alcool. Ces produits se divisent en trois sections : la première contient ceux qui sont formés d'oxygène, d'hydrogéne et de carbone ; la seconde, ceux qui sont formés d'alcool et d'un acide ; la troisiéme, ceux qui sont produits par la combinaison de l'hydrogène deuto-carboné avec un acide. La première division contient les éthers sulfurique, phosphorique, arsenicale et fluo-borique ; la seconde, les éthers hydrochlorique et hydriodique, et la troisième, les éthers nitrique, acétique, benzoïque, oxalique, gallique, tartrique et citrique.

L'éther acétique est un liquide transparent, incolore, d'une odeur agréable et particulière. Il est plus lourd et plus volatil que l'alcool. En brûlant, il donne une flamme allongée blanche jaunâtre ; il ne rougit pas la teinture de tournesol ; il dissout le camphre et quelques substances végétales, les résines, les huiles essentielles, la cantharidine, le soufre et le phosphore. On l'administre comme stimulant et anti-spasmodique contre les indigestions et l'ivresse. On l'applique en friction comme résolutif et anti-rhumatismal. Sa découverte fut faite par le comte de Lauraguais, en 1759.

Ether arsenique. (Voyez ÉTHER SULFURIQUE).

Ether hydratique. (Voyez ÉTHER SULFURIQUE).

Ether hydro-chlorique. (Voyez ÉTHER MURIATIQUE).

L'éther nitrique ou *éther nitreux* est blanc jaunâtre, odorant, âcre, brûlant, plus lourd que l'alcool et plus léger que l'eau; il donne en brûlant une flamme blanche, sans laisser de résidu. Traité dans l'eau, il se sépare en trois parties : l'une se volatilise, l'autre se dissout et la troisième se décompose en donnant de l'alcool et de l'acide nitreux. En 1681, Kunckel fit mention de ce corps, et en 1746 Navier et Sébastiani s'en occu-

pèrent. On l'emploie dans la thérapeutique et on l'administre dans les maladies du foie.

L'**éther muriatique** ou *hydro-chlorique* est incolore, volatil et plus pesant que l'alcool. En brûlant, il donne une flamme verte et des vapeurs blanches formées d'eau, d'acide carbonique et d'acide muriatique. Il est soluble dans l'alcool et très-peu dans l'eau, à qui il communique une saveur sucrée. Il se conserve dans des flacons bouchés à l'émeri, recouverts de peau et couchés dans une cave. On ne l'emploie en médecine que mélangé avec l'alcool.

Ether nitreux. (Voyez ÉTHER NITRIQUE).

L'**éther sulfurique**, *hydratique* ou *arsenique*, est un liquide incolore, léger, pénétrant, suave et très-volatil. Il brûle avec une flamme jaunâtre, en donnant de l'eau, de l'acide carbonique et un charbon semblable au noir de fumée. Il se conserve comme le précédent.

L'éther sulfurique, mêlé à parties égales avec l'alcool, se nomme *liqueur anodine d'Offmann*. Il est alors anti-spasmodique, et s'administre en frictions contre les douleurs rhumatismales et nerveuses; on en fait un sirop dit *sirop d'éther*. Les arts l'emploient à dissoudre le caout-chouc ou *gomme élastique*.

La chimie prépare en outre des éthers amoniacal, benzoïque, hydrodique, malique, oxalique, phosphorique et tartrique. (Voyez Chimie de Thénard, t. IV).

ETHIOP, nom générique donné par les chimistes à certaines combinaisons qu'ils préparent, telles sont celles qui suivent.

Ethiop de mercure. (Voyez SULFURE DE MERCURE).

Ethiop martial. (Voyez OXIDE DE FER DEUTO-).

Ethiop minéral. (Voyez SULFURE DE MERCURE).

Ethiop végétal, charbon provenant de la calcination à vase clos de l'algue-marine.

ETOUPES, résidus du chanvre et du lin, qui servent à faire des toiles d'emballage et à calfeutrer les vaisseaux.

ETUSE. (Voyez CIGÜE AQUATIQUE et CIGÜE MINEURE).

ETURGEON. (Voyez ESTURGEON).

ENCALYPTUS RESINIFERA, arbre indigène de la Nouvelle-Hollande, espèce de myrte qui fournit un suc concret, astringent et semblable à la gomme kino. Il se présente en masse

poreuse, luisante, noire, terne et rougeâtre. Il s'attache aux dents, se pulvérise difficilement et donne une poudre d'un rouge brun.

EUPATOIRE.

Latin, EUPATORRIUM ; — anglais, HEMP-AGRIMONY; — espagnol, EUPATORIO.

EUPATOIRE PURGATIVE. EUPATOIRE DE MUSÉE.

L'**eupatoire** est un genre de plante dont il existe plusieurs espèces. Placée par Linné dans sa *Syngénésie polygamie égale,* la plus usitée est l'eupatoire d'avicène. Sa racine, blanchâtre et fibreuse, est un purgatif assez fort. Ses feuilles et ses tiges sont douées de qualités amères et aromatiques, détersives et apéritives. Ce végétal, haut de 1 à 2 mètres, est droit, rond, cotonneux, vert purpurin et rempli d'une moelle blanche et aromatique.

Il croît dans les lieux humides.

EUPATOIRE DE MUSÉE. (Voyez HERBE DE MUSÉE).

EUPHORBE.

Latin, anglais, allemand, EUPHORBIUM; — espagnol, EUFORBIO ; — portugais, EUFORBIO, ALFORBE, ALFORFIAO ; — italien, EUFORBIO.

L'**euphorbe** est un suc laiteux concrété semblable à une gomme-résine, et qui s'obtient par incision des plantes du même nom, et placé par Linné dans sa *Décandrie trigynie* (espèce de cactus).

Ce suc laitenx découle de la plante par les incisions qu'on y fait, vient se poser à la base des épines et se dessèche en larmes allongées, rappelant des fragments de corail blanc par sa forme et sa couleur extérieure plus ou moins jaune, perforées comme lui. On y trouve souvent les épines de la plante.

Cette substance est inodore, au premier abord, d'une saveur nulle, mais qui devient brûlante et d'une grande causticité.

On devra donner la préférence à l'euphorbe transparente, à la plus entière et à la plus nette d'impureté. Elle nous arrive d'Afrique et des îles Canaries.

La droguerie en distingue deux espèces : l'une en larmes, et l'autre en sorte. La première est en grains allongés et percés; la seconde en masses irrégulières. On doit préférer la plus blanche.

Ce suc est drastico-cathartique, épipastique et sternutatoire. On l'emploie à l'extérieur en emplâtre ou en teinture, avec l'alcool, dans les rhumatismes arthritiques. On ne le réduit en poudre qu'avec beaucoup de précautions. Les vétérinaires s'en servent pour guérir la galle et le farcin des chevaux.

Euphorbius s'en servit pour traiter Auguste César et lui donna son nom.

EUPHRAISE OFFICINALE.

Latin, EUPHRASIA OFFICINALIS.

L'euphraise est une plante de la *Didynamie angiospermie* de Linné, qui pousse des tiges de 20 à 25 centim., grêles, velues et noirâtres; ses feuilles sont petites, oblongues, veinées et incisées; ses fleurs, qui sortent de la base des feuilles, sont formées de tubes évasés à deux lèvres; ses pétales sont blancs, marquetés de points purpurins et jaunes. Il leur succède un fruit oblong divisé en deux loges qui renferment des semences menues et blanches; sa racine est ligneuse.

Ce végétal est amer, astringent et peu odorant. On s'en servait autrefois pour former les collyres, ce qui le faisait nommer *ophthalmique*. Il est aujourd'hui peu employé.

EVENTAIL DE MER. (Voyez LITOPHITES).

EUSE. (Voyez BOIS DE YEUSE).

EXOSTEMMA, nom donné aux arbres de la famille des rubiacés dont les écorces peuvent remplacer le quinquina. (Voy. ce mot).

EXCRÉMENTS.

Les **excréments** sont des matières solides ou liquides produites par la digestion des animaux. Ils comprennent les matières fécales, les urines, la sueur, la morve et la cire des oreilles. La médecine en employait autrefois quelques-uns qui ont été mis de côté.

Aujourd'hui on les emploie dans les arts, surtout depuis que MM. Fourcroy et Vauquelin ont démontré la présence de l'acide prussique, formant un sel avec la soude, dans l'urine des quadrupèdes herbivores, et notamment dans celle du cheval.

Les anciens chimistes retiraient du phosphore de l'urine humaine. Aujourd'hui elle est indispensable aux bains de teinture

d'indigo; on s'en sert aussi à nettoyer les tableaux peints à l'huile.

L'urine de vache donne une eau distillée dite *de mille fleurs*. La bouse de vache et la fiente de bœuf, desséchées et bouillies, donnent une eau dite *de bouse*, à l'usage des fabricants d'indiennes qui y trempent leurs toiles avant de les mettre en couleur. La fiente de cheval, étendue sur du fumier et du terreau, fait naître des champignons sains; celle des pigeons est recherchée comme engrais.

EXCRETION VEGETALE, suc substantiel du végétal porté au dehors par des incisions ou par une surabondance naturelle. On classe dans ce genre les sucs gommeux, les baumes naturels, les gommes et les résines.

EXCROISSANCES FOUGUEUSES, excrétions forcées ou déviations des sucs végétaux, provoquées par la piqûre des insectes.

EXTRACTIF, principe admis par quelques chimistes et qui n'a pu être isolé. Il existerait dans les infusions et les décoctions, des substances végétales qui auraient la propriété de former des combinaisons avec les oxydes métalliques et d'être solubles dans l'eau et dans l'alcool.

EXTRAITS.

Latin, ESPRESSUM; — anglais, EXTRACTS; — allemand, EXTRACTE; — espagnol portugais, EXTRACTOS, ESENCIA; — ital., EXTRACTI, ESSENZE.

EXTRAITS FOURNIS PAR ÉVAPORATION DES SUCS.
EXTRAITS FOURNIS PAR ÉVAPORATION, INFUSION ET MACÉRATION.
EXTRAITS DE SUCS CONCRETS PAR L'EAU ET LE VIN.
EXTRAITS PRÉPARÉS PAR L'ALCOOL, LE VIN ET LE SOUS-CARBONATE DE POTASSE.
EXTRAITS OBTENUS PAR INFUSIONS ALCOOLIQUES.
EXTRAIT D'ABSINTHE.
EXTRAIT DE SATURNE.

Extraits, nom générique des produits obtenus des subs-

tances animales ou végétales par la distillation, la pression et quelques autres procédés.

On donne aussi ce nom au suc de quelques fruits, au nombre de trois, appelés *robs* et provenant de l'évaporation du suc fermenté d'un fruit consistant et mielleux. On nomme *spa* le suc de raisin consistant, et *defruntum* celui qui est réduit en une liqueur épaisse.

Les **extraits** *fournis par l'évaporation des sucs des végétaux*, sont ceux de cigüe, de fumeterre, de nerprun, de rhus toxicodendron et de sureau.

Les **extraits** *obtenus par l'évaporation, l'infusion et la macération*, sont ceux d'absinthe, de genièvre, de quinquina mou, de quinquina sec et de rhubarbe.

Les **extraits** *de sucs concrets* obtenus à l'aide de l'eau ou du vin sont ceux d'aloës, de cachou, de casse, de fiel de bœuf, de laitue, de myrrhe et d'opium.

Les **extraits** *préparés par l'alcool, le vin et le sous-carbonate de potasse*, est celui de l'ellébore noir.

Les **extraits** *fournis par les infusions alcooliques* sont ceux de cantharides, de coloquinte, de noix vomiques et de quinquina. Les raisines se nomment aussi de même, quand elles sont pures. (Voyez la Chimie de M. Thénard).

EXTRAIT D'ABSINTHE. (Voyez ABSINTHE).

EXTRAIT DE SATURNE. (Voyez ACÉTATE DE PLOMB).

F

FABAGO. On désigne ainsi le faux câprier à fleurs rosacées composées de plusieurs pétales disposés circulairement. Il est très-commun en Espagne où on utilise ses fruits en remplacement des grosses câpres, après leur avoir fait subir une préparation particulière.

FAGARA, genre de frêne épineux nommé par Linné *fagara octandra*, et que Jacquin a désigné sous le nom d'*élaphrium tomentosum*. Il en découle la vraie gomme-résine tacamaque. (Voyez RÉSINE TACAMAQUE).

FAGARE, fruit des Indes qui a la grosseur de la cubèbe. Il a la forme et la couleur de la cigüe du Levant, et est recouvert d'une fine écorce noire et tendre qui enveloppe un corps dont la membrane est faible et déliée. Son intérieur, d'une consistance peu solide, contient au centre un noyau. On en distingue deux espèces, le grand et le petit, qui ne diffèrent entre eux que par la grosseur, et la couleur qui est plus ou moins rembrunie. Leur saveur est piquante et aromatique; ils ont les mêmes vertus que les cubèbes. Il en circule peu dans le commerce de la droguerie française.

FAHAM. On nomme tour à tour *faham*, *faam*, *faon* ou *fahum* (thé de l'île Bourbon), une plante originaire de l'île de France, de la *Gynandrie monandrie* de Linné, famille des orchidées parasites à feuilles de diverses grandeurs. Les habitants la ramassent sur les hates, arbres qui portent de très-petites pommes qui ne sont pas mangeables, mais qui servent à faire la glue dont on se sert pour prendre les oiseaux. Elle est très-commune à Maurice où elle est employée comme digestif ou antidote de la phthisie pulmonaire. Nous ne recevons en Europe que les feuilles de cette plante qui ont de cinquante-quatre à cent trente-cinq millim. de longueur sur 10 à 12 millim. de largeur. Elles sont entières, coriaces et garnies de nervures longitudinales très-rapprochées. Leur saveur et leur odeur sont très-suaves et rappellent celles du ayapana mélangé de la fève Tonka. Elles varient dn vert plus ou moins foncé à la couleur de rouille.

On doit donner la préférence au faham le plus vert et le plus aromatisé. On l'emploie en Europe comme à l'île Bourbon, en infusion théiforme, pour faciliter la digestion. M. Dupetit-Thouars a nommé cette plante *agræcum fragorans*.

FAHLERTZ, mine de cuivre arsenicale de couleur grise terne. L'argent qu'elle contient lui a valu le nom de *mine d'argent grise*. Son agrégation moléculaire est raboteuse, grenue et présente quelquefois de petits cristaux tétraèdres. On la trouve à Cremnitz, à Lauzo et en Hongrie dans le cercle d'Oslein. Sa composition n'est pas toujours la même : les mines de Cremnitz renferment, sur 100 parties, 34 parties d'antimoine, 31 de cuivre, 14 d'argent, 11 de soufre et 3 de fer sans arsenic ni alumine; aussi est-il prudent d'analyser ces carrières avant d'en commencer l'exploitation. Ces deux dernières substances se rencontrent souvent dans les mines.

FAINE, *fouesner* ou *foncines*. Ce fruit du hêtre commun nommé par Linné *fagus sylvatica*, est compris dans sa *Monoécie polyandrie*. On en extrait une huile bonne à manger lorsqu'elle est purifiée, et qui, sans clarification, est propre à l'usage de la lampe. Il est épineux, dur comme du cuir et relevé de quatre côtes contenant des semences qui ont un goût de noisette.

FALTRANK, mot allemand qui signifie boisson contre les chutes. Cet article nous est connu sous le nom de *vulnéraire suisse*. Il se compose d'herbes et de fleurs médicinales desséchées dont on peut se servir en infusion. (Voyez VULNÉRAIRE).

FALUN. On nomme falun ou cron des espèces de terres coquillères à l'état de carbonate calcaire qui proviennent des débris des vers testacés ou des coquillages de mer. On rencontre en France divers bancs faluniers ou coquilliers d'une grande étendue. Le plus considérable est celui du département de la Gironde, où l'on trouve des coquillages de toute beauté, et dont les espèces sont tout à fait perdues. Ceux des departements de la Marne, de l'Ain et de l'Indre-et-Loire n'en renferment que de très-communs.

Ces débris fossiles s'emploient comme engrais, et fertilisent les terres sur lesquelles on les dépose pendant trente ans.

FAON, petit de la biche et du cerf.

FANON DE BALEINE. (Voyez BALEINE).

FARD.

Latin, FUCUS; — anglais, PAINTS; — allemand, SCHMINKE; — espagnol, AFAYTE; — portugais, AFEITE; — italien, BELLETO.

Le **fard** est un mot générique qui désigne toute composition servant à nuancer le teint. Cette production de l'art appartient au domaine du parfumeur.

Le désir de plaire et de prolonger sur les traits une jeunesse factice fut la source de l'usage du fard qui est employé, comme dit un poète, « A réparer des ans l'irréparable outrage. »

Les femmes surtout, par un instinct de coquetterie naturel à leur sexe, ont usé du fard avec excès, et depuis les temps les plus reculés. Ainsi l'auteur du livre d'Enoch affirme qu'avant le déluge, l'ange Azaliel apprit aux filles l'art de se parer de couleurs empruntées.

L'antimoine est le fard le plus ancien dont il est fait mention dans l'histoire. Il servait à augmenter la vivacité des yeux dont on frottait la circonférence avec une aiguille qui en était imbibée. Isaïe parle des filles de Sion qui avaient adopté cet usage. Il s'est perpétué chez les femmes syriennes et arabes, et dans cette dernière contrée les hommes l'ont adopté comme préservant la vue des ardeurs brûlantes du soleil.

Les femmes grecques et romaines joignirent à l'antimoine deux nouveaux fards inconnus jusqu'alors. Ces cosmétiques, d'un blanc et d'un rouge plus ou moins vifs, étaient réservés, sous le règne d'Auguste, aux seules femmes de qualité. Ovide en a donné quelques recettes qu'ont fait oublier celles qui furent perfectionnées par Poppée, d'après Juvenal.

Michel Nostradamus, en 1552, en donna une nouvelle qui fut suivie par la majorité, et que nous mettons encore en pratique, sauf quelques rectifications.

Le fard rouge se compose de carmin et de talc calciné mélangé en proportion convenable, pulvérisé et porphyrisé; il est inoffensif. Le fard blanc se fait avec la gomme arabique, le blanc de plomb, l'os de sèches, le mastic et l'encens. Ces cosmétiques, sous forme de poudres subtiles, sont plongés dans une eau de lis ou de rose.

Ils forment une branche assez importante de la parfumerie. Sous le règne de Louis XIV et de Louis XV, la consommation du fard était immense comparée à celle de nos jours.

FARINES.

Latin, FARINA ; — anglais, MEAL ; — allemand, MEHL : — espagnol, HARINA ; — pertugais, FARINHA ; — italien, FARINA ; — suédois, MJOL ; — polonais, MOKA ; — hollandais, MEEL ; — russe, MUKA.

FARINE RAME *ou* MOUTURE.	FARINE DE GRUAU.
— FOLLE.	— DE SEIGLE.
— CO.	— D'AVOINE.
— SEMBLÉ.	— DE MAÏS.
— RÉSILLON FIN.	— DE SARRASIN.
— RÉSILLON GROS.	— DE BLÉ NOIR.
— RECOUPETTE.	— DE FENUGREG.
— REPASSE.	— DE HARICOTS.
— PETIT SON.	— DE LIN.
— GROS SON.	— DE LUPIN.
— BISE.	— D'AROBES.
— REMOULAGE.	— DE POIS.
— MÉTEIL.	— RÉSOLUTIVE.
— FINE FLEUR.	— D'ORGE.
— PREMIÈRE FLEUR.	— DE RIZ.
— MINOT.	— DE MOUTARDE.

On appelle **farine** la poudre qui résulte du broiement des graines céréales. La saveur et les vertus alimentaires de celle du froment ont établi sa suprématie, et il s'en fait un commerce immense sur tous les marchés de l'Europe.

Dans les environs des grandes villes sont ordinairement établies des usines propres à la mouture des grains, et qui sont les centres véritables de cette industrie.

La qualité des farines dépend de la qualité des grains dont elles sont extraites.

En thèse générale, les plus blanches et les plus lourdes sont les meilleures ; elles doivent être douces au toucher, former la pelote lorsqu'on les presse dans la main, et ne point fuir entre les doigts comme la cendre. Il faut, en outre, qu'elles présen-

tent une odeur franche et sans dégoût. Une farine dans ces conditions exige à la cuite une chaleur très-élevée.

La farine, quoique très-blanche, peut donner, en l'employant, un pain gris. Aussi est-il prudent de faire un essai avant d'en acquérir de fortes quantités.

Pour s'assurer du produit approximatif des farines, les boulangers en placent un peu dans le creux de la main et en forment une pâte avec leur salive ou de l'eau, qu'ils lui font absorber autant que possible. Si la farine en absorbe beaucoup, on sera sûr de sa bonne qualité, et si, au contraire, elle n'en prend qu'une faible quantité, c'est qu'elle est d'un mauvais produit.

Après avoir acquis, par cette première épreuve, une opinion positive, on devra chercher à rompre cette pâte en l'étirant, et d'après la longueur du fil qu'elle donnera, on jugera de la richesse du gluten. Plus elle sera tenace et plus la farine devra être préférée.

Enfin, les farines dures ou rudes à la main, d'une odeur et d'un goût désagréables, sont réputées d'une qualité défectueuse et peuvent entraîner la rupture d'un marché.

La **farine rame**, connue aussi sous le nom de *farine mouture*, est celle que l'on recueille au sortir du moulin et qui se compose de tous les produits du grain qui y a perdu sa forme.

L'emballage se fait en saches de 150 kilogrammes environ.

La **farine folle** est la partie la plus légère des farines, celle que le vent emporte et qui s'attache aux parois des moulins.

La **farine cô** est celle qui s'échappe du premier blutage qu'on fait subir à la farine rame ou mouture. Les boulangers l'emploient à former les premières qualités de pain ou pain de fantaisie. — L'emballage est le même que pour la rame.

La **farine semblé** est le produit du second blutage des résidus qui ont produit la farine cô.

La **farine résillon fin** (*recoupette*) est le produit du troisième blutage des résidus de la farine semblé.

La **farine résillon gros**, qu'on nomme aussi *recoupette*, est le produit du quatrième blutage des résidus du résillon fin.

La **farine de repasse** est le produit du cinquième blutage des résidus de la farine résillon gros.

La **farine petit son** est le produit du sixième blutage des résidus de la repasse.

La **farine gros son** est le produit du septième blutage des résidus du petit son.

La **farine bise** sert à désigner le son broyé de nouveau par les meules de moulins. On l'unit à une des farines précédentes pour en faire le pain de munition.

Farine remoulage. (Voyez FARINE BISE).

La **farine méteil** est un mélange de farine de froment et de farine de seigle à parties égales. On en fait le pain de troisième ordre.

Farine fine fleur. (Voyez FARINE MINOT).

Farine première fleur. (Voyez FARINE MINOT).

La **farine minot** est celle que l'on obtient en passant par des blutoirs très-fins la farine cô, à laquelle on fait subir en outre des préparations, particulières à chaque fabricant. Les plus renommés de ces industriels, appelés minotiers, sont ceux de Moissac, de Nérac, de Montauban, du Hâvre et de Marseille. On prépare encore le minot dans les Amériques du Nord, ainsi qu'à Dantzig sur la Baltique. Il circule généralement en barils de 88 kilogrammes net environ.

Les qualités qui recommandent le minot sont : la blancheur, la finesse, la sécheresse, la bonne odeur et le bon goût. Celui qui sera roux, rance, ou qui sentira le moisi, devra être repoussé.

Cette farine sert à confectionner les pâtisseries et le pain de première classe.

Plus le grain est moulu fin, plus la farine est bise, en raison de la réunion plus intime du son et de la farine. Le mauvais grain rend plus de son que celui qui est de bonne qualité, et plus la farine en contient, moins elle prend d'eau au pétrin. Ainsi, 1 hectol. 50 litr. de froment, pesant 130 kilogr. ne donne que 20 à 25 kilogr. de son; tandis que celui qui ne pèse que 80 kilogr. en donne jusques à 40, 45, et même 50 kilogr. Avec le premier grain on obtiendra 100 kilogr. de fleur de farine; avec le second, 30 kilogr. seulement, et encore de médiocre qualité. On doit en outre remarquer qu'avec 2 hectogramm. et demi de bonne farine, on peut confectionner 5 hectogr. de très-bon pain, tandis que les mauvaises qualités exigeront, pour la même quantité de

pain, jusques à 4 hectog. 1/2 de farine. Il est donc très-essentiel d'être rigoureux dans l'achat de cet article.

Les farines en saches doivent être mises dans des magasins très-secs. Celles que l'on a séparées du son se conservent toujours mieux que celles qui en sont surchargées, car il est sujet à s'aigrir.

On doit surveiller les farines dans les mois de mai et de juin, afin de prévenir les dangers de la fermentation. Il est bon alors de déplacer les sacs, de les rouler par terre, et de ne pas les superposer. Pour savoir si la farine fermente, on introduit dans l'intérieur des sacs une baguette en fer, qu'on retire après deux ou trois secondes. Si elle est échauffée, il sera urgent de transvaser la farine dans de nouvelles saches, après l'avoir pelletée et passée au crible, jusqu'à ce qu'elle soit refroidie. Il faut alors écraser avec la main les pelotes qu'elle pourrait former, et qu'en terme du métier on nomme *marrons*. Si elle est dure au point de ne pouvoir glisser, on la brisera avec des maillets, on la passera sous les meules d'un moulin et on la soumettra aux opérations du blutage et du tamisage. La farine qui en résulte est d'un blanc doré, et conserve une saveur âcre et une odeur de fermentation.

La **farine de gruau** ou *farine d'orge* est produite par le grain de même nom. On ne s'en servait autrefois qu'en pharmacie comme émolliente; mais aujourd'hui on l'emploie comme la farine minot, aux pâtes de fantaisie.

On doit préférer la plus blanche et la meilleure au goût et à l'odeur.

La **farine de seigle** se prépare comme celle de froment, et s'emploie pure ou mélangée avec cette dernière. Seule, elle forme un pain noir, nourrissant et de difficile digestion pour ceux qui n'y sont point habitués. Mélangée, elle rend le pain rafraîchissant et quelquefois laxatif. Les pâtissiers du dernier ordre en utilisent beaucoup. On l'éprouve comme celle du froment.

La **farine d'avoine** ou *gruau d'avoine* est très-propre à faire des boissons et des bouillies rafraîchissantes.

Les farines de blé se vendent par tout pays au poids net, dans des sacs de 159 à 160 kilogr., et le sac se rend au vendenr.

La **farine de maïs** sert de nourriture dans diverses con-

trées, principalement dans les départements de la Gironde, des Hautes et des Basses-Pyrénées. On en forme une pâte, qu'on nomme *cruchade*, *millas* ou *millasson* dans le premier, et *palentä* dans les deux derniers. Cette farine fermente facilement: aussi ne réduit-on ce céréale en poudre que peu de temps avant de l'employer. Il est peu nourrissant.

La **farine de sarrasin** sert aussi à nourrir la plus misérable classe de la société. Dans les départements de l'Ouest on en fait des galettes qui ont une saveur peu agréable et ne nourrissent pas.

Farine de blé noir. (Voyez SARRASIN).

La **farine de fenugrec** est le produit de la semence de cette plante (famille des légumineuses). Elle s'utilise comme émolliente et résolutive. La pharmacie vétérinaire l'administre aux chevaux et aux bêtes à cornes pour réveiller leur appétit. La dose ordinaire est de 64 à 192 grammes qu'on mélange avec du son.

La **Farine de haricots** fournit une excellente purée. Elle a aussi long-temps été utilisée dans la poudre à cheveux, dont elle forme encore la base jointe à l'amidon, à l'arum et à la farine de fève.

La **farine de lin** est émolliente et s'extrait de la graine de même nom, que l'on ne moud que lorsqu'on veut s'en servir, car l'huile qu'elle contient est très-susceptible de se rancir et de devenir âcre. La farine de lin du commerce est quelquefois contrefaite et provient alors de la pulvérisation des nougats de lin ou résidus de la graine de lin dont on a déjà obtenu l'huile.

La **farine de lupin** est un peu amère et s'obtient par la pulvérisation des semences de cette plante (famille des légumineuses). Elle est très-résolutive.

La **farine de moutarde** s'obtient en pulvérisant la graine de cette plante et s'emploie comme stimulante et épispastique, appliquée sur la peau. D'après M. Robinet, son énergie augmente quand on extrait l'huile douce qu'elle contient. M. Dérosne en a acquis la certitude et ajoute qu'en cet état la farine rancit difficilement.

La **farine d'arobe**, résolutive et émolliente, est aujour-

d'hui vouée à l'oubli. On l'obtenait en triturant les semences de la plante du même nom.

La **farine de pois** provient des semences de cette plante réduites en poudre et fournit d'excellentes purées. Les teinturiers l'emploient, mêlée à la farine de froment, à composer une eau qui sert à disposer les laines, soies, fils et étoffes à recevoir les matières colorantes.

La **farine résolutive** est un composé de farines d'orge, de fève, d'arobe et de lupin.

La **farine de riz** s'obtient en pulvérisant les graines du riz préalablement humectées d'eau, afin de les empêcher de glisser sous le pilon. On jette les premières portions qui passent par le tamis, et on recueille les suivantes que l'on fait sécher soigneusement. On prépare avec cette farine résolutive des bouillies qui conviennent aux malades et aux enfants en bas âge. On l'emploie aussi en médecine.

FAU, surnom donné au hêtre. (Voyez HÊTRE).

FAUFEL. (Voyez AREC).

FAUX, mot générique qui signifie qu'une chose n'est pas conforme à la vérité; aussi s'en sert-on pour exprimer qu'un objet n'a que la ressemblance d'un autre sans en avoir les qualités; tels sont ceux qui suivent:

FAUX ACACIA.	FAUX LAPIS.
— CORAIL.	— TURBIT.
— DICTAME.	— CAPRIER.

Faux acacia. (Voyez ACACIA GERMANICA).

Faux corail, genre de corail à polypier que l'on trouve adhérent aux rochers dans la mer. On en connaît plusieurs espèces qui se distinguent par leurs formes, et il en est en rameaux et en champignons que les naturalistes recherchent et dont ils forment des collections.

Faux dictame. (Voyez DICTAME).

Faux lapis, produit de l'art. Cette vitrification s'obtient par la fusion d'une partie de soufre ou oxyde de cobalt, de trois parties de quartz et d'une partie de potasse carbonatée.

Elle imite l'outremer, substance extraite du lapis-lazuli. (Voyez AZUR).

Faux caprier. (Voyez FABAGO).
Faux turbit. (Voyez TAPSIE)
FAYAR. (Voyez HÊTRE).

FÉCES D'HUILES.

Latin, AMURCA; — anglais, LEES, DREGS OF OIL, OIL-FOOT; — allemand, OELHEFEN, OELDRUSEN; — espagnol, AMURCA, BORRAS, POSO, HECES, ASIENTO DE ACEYTE; — portugais, AGUA RUZA, AMURCA, SEDIMIENTO, BORRA DE AZEYTE; — italien, MORCHIA, FECCIE DELL OLIO, AMURCA, FONDI D'OLIO.

Les **féces** ou *faisses* **d'huiles** sont le nom qu'on donne aux dépôts qu'elles forment par un séjour prolongé dans les futailles, et qui ont leur emploi particulier. Les féces d'huile d'olive sont émollientes et adoucissantes : appliquées sur les fluxions, elles en apaisent la douleur. Les autres servent à la préparation des cuirs. (Voyez DÉGRAS). On peut, en filtrant les féces, obtenir des parties d'huiles dont on peut faire encore usage.

FÉCULES.

Latin, FECULA AMYLUM; — anglais, FECULENCY, STARCH; — allemand, WEIS STARKE, AMIDAM; — espagnol, AMIDON; — portugais, PASTA DE GOMMA DE TRIGO, GOMMA DE LUBEC, GOMMA BRANCA; — italien, AMITO.

FÉCULE PROVENANT DES RACINES.
— PROVENANT DES FRUITS.
— PROVENANT DES GRAINES CÉRÉALES.
— D'AROW-ROOT.
— DE MANIOC.
FÉCULE DE COUAQUE.
— DE CASSAVE.
— DE MOUSSACHE.
— DE TAPIOCA.
— DE POMME DE TERRE.
— D'IGNAME.

Les **fécules** sont des matières pulvérulentes et blanches qui s'obtiennent par la pulvérisation des graines céréales et de certaines racines mêlées au suc de certains fruits par des procédés chimiques particuliers.

La qualité caractéristique des fécules est leur indissolubilité dans l'eau froide et leur dissolubilité dans l'eau chaude qui en forme des mucilages collants. On peut généralement les désigner sous le nom d'*amidon* et les employer à la nourriture des hom-

mes et des animaux. Lorsqu'on les a bien épurées, elles sont d'un blanc éclatant et se groupent en aiguilles plus ou moins allongées. Elles présentent au soleil une scintillation que ne possède pas l'amidon dont les globules, vus à la loupe, sont beaucoup plus petits.

Les fécules peuvent se diviser en trois genres dont nous avons indiqué la distinction en tête de cet article.

Les **fécules** *produites par les racines* sont les amomées connues sous le nom d'*arow-root.*

L'ALSTRŒMARIA PELEGRINA.	LE GLAYEUL.
L'ARUM *ou* PIED DE VEAU.	L'ELLÉBORE.
LES MANDRAGORES.	L'IGNAME.
LE MANIOC OU MANIHOT.	LA POMME DE TERRE.
LA BRIONE.	LE SALEP.
LA CHELIDOINE.	LE SERPENTAIRE DE VIRGINIE.
LE CHIENDENT.	LE TAPIOKA.
LA COLCHIQUE.	LES TOPINAMBOURS.
LA FILEPENDULE.	LES TULIPES.

Les **fécules** *de fruits* proviennent :

DES CHATAIGNES.	DES MARRONS D'INDE.
DES GLANDS DE CHÊNE.	DES POMMES.
DU MANCENILLIER.	

Les **fécules** *de graines céréales* sont toutes propres à former l'amidon. (Voyez AMIDON).

Le commerce ne s'occupe guère que des fécules connues sous les noms d'*arow-root*, *manioc*, *pomme de terre* et *tapioka*. Les autres appartiennent au domaine de la médecine et sont de peu d'importance.

L'arow-root s'extrait de la racine des *maranta indica* et de l'*indian arow-root*, plantes importées de l'Inde dans la Jamaïque et placées par Linné dans sa *monandrie monogynie*. Cette fécule s'obtient comme celle de la pomme de terre, et sa qualité dépend de son origine et de sa préparation. L'arow-root blanc, fin et floconneux est préférable au gris rude au toucher et qui forme une poudre grossière. Le plus beau nous vient de l'Inde en caisses de 25 à 50 kilogr. pareilles à celles qui contiennent la cannelle. La tare est comptée dans les expéditions.

La **fécule de manioc**, improprement nommée *farine de manioc*, *pain de Madagascar*, *cacavi* ou *couaque*, provient de la plante *jatropha manihot* classée par Linné dans sa *Monoécie*. La racine de ce végétal fournit six fécules différentes; la seule connue en Europe est celle dont nous nous occupons. Les autres sont le couaque, la cassave et la moussache ou cipipa dont on retire un tapioka qui, depuis quelques années, est assez recherchée.

Le manioc s'obtient en enlevant l'écorce de la racine qu'on râpe et qu'on renferme dans un sac de palmier long et bien tissu. Après l'avoir vivement agitée, on la charge d'un poids pour en exprimer le suc qui est recueilli à part; puis on expose les sacs à une chaleur continue jusqu'à cuisson parfaite. On retire alors le marc ou manioc pour le mettre en poudre. Cette substance contient de l'amidon, quelques fibres végétales et quelques parties extractives. Elle a la forme du tapioka, mais ses fragments sont allongés au lieu d'être arrondis; elle a une couleur grise.

Le **couaque** s'obtient de même; mais une fois retiré des sacs, au lieu de le pulvériser, on le brise sur un crible. Il n'est besoin en outre que de le chauffer modérément.

Cette fécule se renferme dans des vases bien clos et fournit des potages très-nourrissants.

La **cassave** est obtenue par le même procédé, sauf qu'on ne la sèche pas. On fait, au sortir des sacs, des galettes ou gâteaux minces que l'on fait durcir comme les biscuits de bord. Quand on veut les manger, on les plonge dans un liquide chaud. Les créoles en font leurs délices.

La **moussache** ou *cipipa* est la fécule de manioc assez fine pour traverser le sac qui la contient. On la lave avec précaution et on l'expose à l'air pour la faire sécher. Les Antilles et le Pérou en ont présenté en Europe sous le nom d'*arow-root;* mais la moussache est loin d'égaler la blancheur et la douceur de cette substance. Cette fécule, exposée sur des plaques chaudes, s'agglomère irrégulièrement et prend alors le nom de *tapioka*.

Le **tapioka** se forme donc de la moussache torréfiée. Ses grumeaux sont durs et volumineux. Sa dissolution dans l'eau produit une teinte bleue qui, vue au microscope, présente des

flocons muqueux qui la distinguent particulièrement des fécules précédentes.

Le tapioka est beaucoup plus blanc et de goût plus fin que la fécule de manioc. Le meilleur nous arrive du Mexique en barils de 50 kilogr. pour lesquels on donne une tare nette.

La **fécule de pomme de terre** s'obtient en râpant ce tubercule et en lavant à grandes eaux la pulpe qui en résulte sur un tamis suspendu dans l'eau. On la fait sécher sur une espèce de crible appelé *bachot* établi sur une aire en plâtre à l'air libre ou dans une étuve.

On distingue cette fécule, dans le commerce, par fécule étuvée et fécule verte à un, deux et trois rafraîchis, pour désigner ses degrés de pureté; car, plus elle est lavée et plus elle est belle.

Cette fécule se vend exempte de son et de dépôt terreux. Pour l'éprouver, on la délaie dans un verre d'eau et on la laisse déposer : le son surnage et les parties terreuses se précipitent pendant que la fécule demeure suspendue dans le liquide.

Bien épurée, cette fécule est d'un blanc éclatant et se groupe, comme l'amidon, en aiguilles, mais plus courtes. Elle est très-brillante, vue au soleil, et ses grains ont le reflet du nacre.

Dans la circulation, la fécule verte est ordinairement surchargée de 15 à 20 p. 100 d'eau. En la pressant dans la main, elle fait entendre un craquement qui devrait être un caractère de sécheresse et qui souvent trompe l'acheteur, produit qu'il est par le son et le sable qu'on mêle à cette substance; aussi vaut-il mieux payer davantage et prendre de la fécule d'un premier blanc, étuvée et dégagée de toutes impuretés. Dans cet état, elle se conserve des années entières dans les magasins secs, sans contracter aucune odeur étrangère.

Cet article convient à une infinité d'industries dont il est la base fondamentale; aussi sa valeur croît-elle chaque jour. La distillation et la pâtisserie en usent beaucoup. Il se mélange avec la farine pour en dominer la valeur. On le vend au poids net, et il circule en tonneaux ou en sacs *ad libitum*.

La **fécule d'igname** a l'aspect de celle de pomme de terre. Ses grains sont arrondis et semblables à ceux de la lentille; ils portent une tache noire enchassée dans un cercle blanc.

FEDEGOSO ou *cassia occidentalis*. Cette écorce a la forme et la couleur de la cannelle. Elle est grosse comme le doigt, sans odeur, d'une saveur amère et nauséabonde. Son épiderme gris, rugneux et épais est souvent rayé transversalement. Elle est originaire du Brésil et n'a eu jusqn'à ce moment aucun emploi en Europe.

FELOUGNE. (Voyez CHELIDOINE).

FELD-SPATH, *spath fusible* ou *spath adamantin*, pierre scintillante, plus fusible que le quartz ; le silice y domine. On lui a donné les noms de *feld-spath*, de *fluor fusible* et de *spathum feuilleté*, parce que les pierres spathiques, à l'état de sulfate ou de carbonate calcaire, portent ces noms, pour distinguer le feld-spath des pierres du même genre. Les minéralogistes l'ont nommé *spath fusible*, en latin, *spathum scintillans*. Il a la propriété de faire feu en choquant l'acier.

Les Alpes et surtout le mont Saint-Gothar fournissent de beaux échantillons qui présentent des effets de lumière très-variés et des chatoiements de la plus grande beauté. On en fabrique des bijoux qui ont beaucoup de mérite pour les amateurs.

FENOUIL.

Latin, FŒNICULUM AFFICINALE ; — anglais, FENNEL SEED ; — allemand, FENCHEL ; — espagnol, HINOJO ; — portugais, FONCHO DOCE, FUNCHO ; — italien, FINOCCHIO, ERBA BUONA.

FENOUIL ACRE.	FENOUIL DE PORC.
— AQUATIQUE.	— PUANT.
— DOUX.	— SAUVAGE.
— DE FLORENCE.	— TORTU.
— MARIN MINEUR.	— VULGAIRE.

Le **fenouil âcre** (Voyez CUMIN).

Le **fenouil vulgaire** est une plante bisannuelle, cultivée en Europe. Elle fait partie de la *Pentandrie digynie* de Linné, et donne une tige d'une hauteur d'un mètre et demi à deux mètres, droite, cannelée, d'une couleur vert sombre et pleine d'une moelle tendre, menue et rameuse. Ses feuilles sont composées de filaments longs, de même couleur, d'une odeur agréable et d'une saveur douce et aromatique. Ses sommités soutiennent des

ombelles qui portent des fleurs à cinq pétales, disposées circulairement et ayant chacune un calice particulier qui devient, par la suite, un fruit à deux graines oblongues, verdâtres et d'un goût fort, mais agréable. La racine de cette plante est droite, blanche et grosse comme le doigt.

Le Languedoc fournit au commerce beaucoup de semences de fenouil, qui servent à la charcuterie et à l'assaisonnement de diverses substances alimentaires. On en retire une huile essentielle. On doit préférer les fruits fraîchement cueillis, d'une belle couleur verte, aussi gros que possible et d'une odeur agréable.

La racine du fenouil vulgaire figure dans les cinq racines apéritives ; elle a une odeur faible, douce et agréable, et une saveur de carotte.

Le **fenouil aquatique** est le fruit de la phellandrie aquatique, plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui ne s'élève qu'à la hauteur de 30 à 35 centimètres. Ses feuilles sont étroites, charnues, de couleur vert sombre et disposées trois à trois. Sa saveur est un peu salée. Ses fleurs naissent aux sommités, disposées en ombelles jaunâtres. Cette plante croît dans les rochers et sur les rivages de l'Océan. Ses fruits sont aroïdés, allongés, régulièrement striés, et d'une couleur rougeâtre et luisante; ils renferment une amande brune et noirâtre; leur odeur est faible et se développe davantage à la pulvérisation. On administre cette substance dans la phthisie pulmonaire; elle calme la toux, diminue l'expectoration et arrête la diarrhée. On doit l'employer avec réserve, car, prise avec excès, elle peut causer des vertiges. Cette plante, fraîchement cueillie, est dangereuse et quelquefois mortelle pour des bestiaux.

Le **fenouil doux.** (Voyez FENOUIL DE FLORENCE).

Le **fenouil de Florence** est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné. Sa tige, haute d'environ deux mètres, est droite, cannelée, de couleur vert rembruni, remplie de moelle tendre, mince et rameuse; ses feuilles sont formées de filaments longs, d'un vert obscur, d'une odeur agréable, d'une saveur douce aromatique. Ses sommités soutiennent des ombelles sur lesquelles sont des fleurs à cinq pétales, disposées en rose, ayant chacune un calice particulier. Ce calice devient un fruit à deux graines oblongues, arrondies, cannelées sur le dos, aplaties de l'autre

coté, d'une couleur blanchâtre ou d'un jaune verdâtre. Ce fruit est d'une saveur très-douce et d'une odeur agréable. La racine de cette plante est longue, droite, blanche, grosse comme le doigt, odorante et d'une saveur aromatique ; par la pression, on en tire une huile mixte, et par la distillation, une huile volatile.

Les semences du fenouil de Florence sont carminatives et résolutives ; leur suc rappelle le lait des nourrices. On doit les choisir aussi grosses que possible et d'une couleur vert pâle.

Fenouil marin mineur. (Voyez PASSE-PIERRE).

Le **fenouil de porc** ou *queue de pourceau* est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui donne une tige creuse et rameuse, haute de 60 à 70 centimètres. Ses feuilles sont plus grandes que celles du fenouil âcre, laciniées, longues, étroites, plates, semblables à celles du chiendent et disposées de trois en trois; ses fleurs, petites et jaunes, figurent des ombelles; ses semences sont ovales, unies deux à deux, rayées sur le dos et d'une saveur amère; sa racine est longue, épaisse, branchue, noire en dehors et blanche en dedans. Elle est diurétique et expectorative ; on en extrait, à l'aide des incisions, une liqueur ayant une odeur de poix.

Fenouil puant. (Voyez ANETH).

Fenouil sauvage. (Voyez CIGÜE GRANDE).

Le **fenouil tortu** ou *séséli de Marseille,* est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui s'élève à la hauteur de trente centimètres environ. Sa tige, rayée, remplie d'une moelle blanche, se divise en plusieurs rameaux fermes, tortus et épars. Ses feuilles, qui ressemblent à celles du fenouil âcre, sont plus grosses, plus courtes, plus dures et plus éloignées les unes des autres ; leur couleur approche de celle de l'aneth. Les fleurs de cette plante naissent en ombelles aux sommités des tiges et sont composées de sept pétales blancs, quelquefois purpurins, disposés en roses. Leur calice se transforme en un fruit composé de deux graines allongées, grises, arrondies et cannelées; leur odeur est aromatique et leur saveur fort âcre. La racine du séséli est longue et de la grosseur du doigt.

Ce végétal abonde dans les environs de Marseille, d'où l'on apporte ses semences desséchées, qu'il faut choisir d'une grosseur moyenne et d'une récolte récente. Elles sont céphaliques,

apéritives et alexipharmaques. Il en entre dans la thériaque, le mithridate, la poudre chalibée et l'alcool général.

FENUGREC.

Latin, TRIGONELLA FŒNUM GRÆCUM; — anglais, FENUGRECK; — allemand, BOCKSHORN, GRIECHISCHEN, FŒNUM GRÆCUM; — espagnol, ALFORBA, ALHOLBA, FENOGRECO; — portugais, ALFORBA, FENOGREGO; — italien, FIENOGRECO.

Le **fenugrec**, plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, croît annuellement dans tous les champs de l'Europe méridionale. On la cultive aussi à Aubervillers, dans les environs de Paris, et dans les départements du Midi.

Cette plante donne une tige grêle, creuse en dedans, qui s'élève à la hauteur de 30 à 35 centim., et qui est divisée en rameaux portant des feuilles disposées trois à trois et soutenues par des pétioles un peu allongés. Ses fleurs sont légumineuses, petites, blanches et sortent des aisselles des feuilles; elles sont remplacées par des gousses longues, plates, pointues, remplies de semences jaunes arrondies, d'une odeur assez forte et de nature mucilagineuse. Sa racine est simple et ligneuse.

Les semences du fenugrec sont émollientes et digestives. On les emploie en infusion dans la dyssenterie, la diarrhée et dans l'ophthalmie. La médecine vétérinaire en fait une grande consommation. Leur odeur forte disparaît facilement dans les corps gras. Les Egyptiens les mangent avec avidité dans la saison de leur croissance; ils en font aussi une liqueur.

FER.

Latin FERRUM; — anglais, IRON; — allemand, EISEN; — espagnol, HIERRO, FIERRO; — portugais, italien, FERRO; — hollandais, YZER; — danois, suédois, IERN; — polonais, ZELAZO; — russe, SCHLESO.

FER MINÉRAI *ou* MINE DE FER.
— AÉRÉ.
— ARSENIÉ, ARSENIATÉ.
— AZURÉ.
— BASALTIQUE.
— BLANC.

FER CARBONÉ.
— CARBONATÉ.
— CARBONATE ARGILEUX DE HOUILLIÈRES.
— ARGILEUX.
— D'EAU.

FER DE FONTE.
— HÉPATIQUE.
— HIDRATÉ.
— LIMONEUX.
— MÉTÉORIQUE.
— MICACÉ.
— NATIF.
— OLIGISTE.
— OXYDÉ QURATZIFÈRE.
— PYROCÈTE.
— SILICÉ.
— SPÉCULAIRE.
— SULFURÉ.
FER DE FONTE MARTELÉ.
FONTE A FER.
FONTE BLANCHE.
FER DOUX.
— CASSANT.
— ROUVERIN.
— AIGRE.
— DE LA FRANCHE-COMTÉ.
— DU BERRY.
— DE LA CHAMPAGNE.
— DE LA BOURGOGNE.
— DE LA GASCOGNE ET DU PÉRIGORD.
FERBLANC.
FERBLANC ANGLAIS,
FERBLANC FRANÇAIS.

Le **fer** est le métal le plus universellement répandu dans la nature ; il doit son origine à la décomposition des végétaux et des animaux. On le rencontre dans une infinité d'états détaillés, suivant leur forme ou leur combinaison, dans la série que nous donnons ci-dessus, et que nous allons raisonner.

Le **fer aéré** n'est autre chose qu'un fer carbonaté ou carbonate de fer et de chaux simultanément, ce qui doit faire distinguer le carbonate de fer natif du carbonate artificiel.

On rencontre ordinairement le carbonate de fer dans quelques eaux minérales où il est tenu en dissolution par un excès d'acide carbonique. Il fait alors partie des corps minéraux sous l'état de *mine de fer spathique.* (Voyez ces mots).

Le **fer arsénié** provient des mines qui contiennent un peu d'argent, et que Haüy a dénommé en saxon *mispickel* et *weisserz*. Il est très-rare.

Le **fer azuré** est une mine de fer bleue que les chimistes ont regardé comme un prussiate de fer natif, mais qui, d'après Klaproth, est plutôt un phosphate de fer. On en trouve beaucoup aux environs de la ville de Chéeberg.

Le **fer basaltique** est un minerai de fer, commun en Bohême et en Saxe. Haüy l'appel *scheclin* ferruginé. Par le mot *scheclin*, il entend *tungstène;* de sorte que ce doit être une espèce de *wolfram* ou galène de fer.

Ferblanc. (Voyez FER EN TÔLE).

Le **fer carburé**, plus connu sous le nom de *plombagine*, provient de la mine de plomb, crayon noir. (Voyez CARBURE DE FER).

Le **fer carbonaté** se trouve ordinairement dans les mines de grès houillier; il est sous l'état spathique et n'existe que dans les terrains primitifs ou de transition.

Le **fer carbonaté argileux** constitue un minerai de fer, le plus abondant et le plus exploité en Angleterre. La France commence à s'emparer de cette industrie.

Le **fer argileux** se trouve dans les mêmes terrains que le fer carbonaté. (Voyez FER CARBONATÉ).

Le **fer d'eau** est un surnom qui a été donné à la sydérite ou fer oxydé. (Voyez SYDÉRITE).

Le **fer de fonte** est le produit des premières fusions des minerais. Il est très-cassant. On en distingue de plusieurs espèces : le blanc, le gris, le noir et le truite. Ces différences de couleur servent à distinguer les qualités respectives de ces corps. MM. Vandermonde, Monge et Bertholet, chimistes français, ont détaillé les véritables causes de la fragilité, de la fusibilité et du tissu grenu de ce premier état du fer. Ils ont démontré qu'il contient alors de l'oxygène, du carbone, et que c'est à ces deux matières étrangères que l'on peut rapporter la variété que présente la couleur de ce métal.

La fonte blanche, qui est la plus mauvaise, a tous les caractères des métaux cassants; elle contient beaucoup d'oxygène et peu de carbone.

La fonte grise, qui en renferme davantage, est d'une qualité moyenne.

La fonte noire est la meilleure, et recelle beaucoup de carbone et peu d'oxygène. Sa qualité et sa couleur dépendent de l'uniformité du mélange du carbone dans toutes ses parties. On remarque que lorsqu'on refond ce métal pour en faire des ustensiles, il s'en sépare une portion de carbure de fer ou plombagine, qui s'attache à l'instrument avec lequel on le puise pour le jeter dans les moules.

La fonte truitée est le résultat d'un mélange de carbone dans

un fer de fonte qui contient une grande quantité d'oxygène, et qui s'est refroidi brusquement.

Tous les fers de fonte peuvent être convertis par une nouvelle opération en fer proprement dit.

Le **fer hépatique** est un sulfure de fer qui, mis en contact avec l'eau, la décompose et dégage une odeur de gaz hydrogène sulfuré. L'oxygène de l'eau se porte sur le fer, et l'hydrogène dissout une partie du sulfure de fer avec lequel il se combine.

Le **fer hydraté**, compacte ou terreux, est le plus commun de tous les minerais de fer. Il occupe la majeure partie des hauts fourneaux établis en France. On le rencontre dans les calcaires oolitiques.

Le **fer limoneux** n'est autre chose que le fer oxydé. On comprend dans ce genre les ocres, les pierres d'aigle et les mines de fer en grains. On le nomme *limoneux* parce qu'on le trouve uni à une terre argileuse, quelquefois mêlée de sable.

Le **fer météorique** se rencontre en masses plus ou moins considérables, et par couches inhérentes au sol. On le dit provenir des effets météoriques. Il est tenace et très-malléable.

Le **fer micacé** est une variété du fer olygiste. (Voyez CROLYGISTE).

Le **fer natif** est excessivement rare, et se trouve à l'état métallique dans les entrailles de la terre. Macquart et Guyton-Morveau ne peuvent admettre cela, quoique Margraf assure en avoir trouvé en filons à Libenstoct et en Saxe, et le docteur Pallas près la grande rivière Jenisei, en Sibérie. Des mineurs ont affirmé depuis en avoir découvert dans le comté de Bedfort en Pensylvanie, mélangé de grafite, d'acier natif et sous forme de filons. Ce fer, d'ailleurs, n'est pas assez abondant pour prêter aux exploitations en grand.

Le **fer olygiste** ou *oxydule de fer olygiste*, nommé aussi *fer pyrocète*, est la mine de fer la plus brillante, mais non pas la plus riche. Elle est très-abondante à l'île d'Elbe, dans un état primitif d'oxidation, ce qui n'empêche pas qu'elle ne soit attirée par l'aimant. Elle donne à la lime une poudre rouge, et présente souvent dans son intérieur une configuration cristalline régulière, qui reflète la lumière avec les couleurs de l'iris. Ses cristaux ont la forme rhomboïde.

Le **fer oxyde quartzifère** est le nom donné par M. Haüy à la pierre d'émeri. (Voyez ÉMERI).

Fer pyrocète. (Voyez FER OLYGISTE). Le nom de *pyrocète* lui vient de ce qu'on le croit un produit de volcan.

Le **fer silicé** est ordinairement si pauvre, qu'on s'occupe peu de son exploitation.

Le **fer spathique** est un carbone de chaux cristallisé mêlé de fer et de manganèse.

Le **fer spéculaire** est une variété du fer olygiste. (Voyez ce mot).

Le **fer sulfuré** est très-rare, et d'un emploi presque nul. Les minerais qu'on choisit de préférence pour la fonte, sout les fers natifs, carbonatés, oxydulés, olygistes, hématites, l'hydrate limoneux et le granuliforme.

Pour fondre ce minerai, on prépare la mine en la grillant si on le juge nécessaire, et en la bocardant quand elle est terreuse. On la traite ensuite par le charbon à une température très-élevée, dans des fourneaux particuliers dits *hauts fourneaux*. Si le minerai est siliceux, on y ajoute du carbonate de chaux ou cussine, pour en faciliter la fusion; si, au contraire, il ne l'est pas assez, on y joint un fondant argileux, nommé *erbue*. Dès que le fer se liquéfie, il gagne le creuset ou la partie inférieure du foyer, que l'on verse, quand elle est pleine, dans des sillons pratiqués dans le sable. Les masses qui en résultent ont reçu le nom de *genses* et de *saumons*, suivant leurs dimensions. La fonte est alors exposée à une haute température qui brûle le carbone qu'elle peut encore contenir; puis on la forge à plusieurs reprises pour en séparer le laitier, matière vitrifiée, verte et colorée par l'oxyde de fer.

Les fontes se distinguent en *fonte à moulage* et *fonte à fer*.

La fonte à moulage est grise et se fond plus difficilement que la fonte blanche; mais elle est plus douce et moins ductile. Sa cassure est grenue; on la lime et on la burine sans peine. On l'appelle aussi *fonte de première fusion* ou *fonte de marchandises*. On appelle *fonte de seconde fusion* celle qui sert à faire les plaques de cheminées et autres objets analogues.

Les ateliers français se servent généralement des fontes an-

glaises de seconde fusion qui se travaillent facilement et se moulent parfaitement.

On la mêle quelquefois avec des fontes françaises dans différentes proportions.

La fonte à fer forme des lingots plus ou moins pesants, nommés *gueuses*. Elle contient de 2 à 5 pour 100 de carbone, et est généralement blanche. On appelle *truitée* celle qui est mêlée de blanc et de gris.

La fonte blanche est plus fusible que la grise, mais celle-ci prend plus de liquidité et se contracte moins par le refroidissement.

La fonte, après avoir passé par les opérations que nous avons décrites, prend le nom de *fer malléable*.

Les **fers malléables** sont les noms génériques des fers marchands de première, deuxième, troisième, quatrième et cinquième classe. La première classe renferme les barres de gros fers et les aplatis; les petits ronds composent la cinquième. Les classes intermédiaires renferment les fontes du plus fort poids exigeant le moins de main-d'œuvre.

On distingue : le fer doux, le fer cassant à froid, le fer rouverin cassant à chaud et le fer aigre.

Le **fer doux**, ductile à froid et à chaud, doit s'étendre sous le marteau, et pouvoir être replié plusieurs fois sur lui-même, sans se rompre. Il se dilate facilemeut et est peu susceptible de se brûler, de s'oxyder ou de se rouiller. On le fond difficilement, et il lance alors des étincelles vives et brillantes. La trempe n'augmente point sa dureté. Sa couleur passe au gris clair lorsqu'on le polit par la lime. Il est très-apte à recevoir et à perdre les vertus magnétiques.

Le **fer cassant à froid** se brise souvent sous un coup tombant à faux ou par sa seule chute.

Le **fer rouverin cassant à chaud** se gerce et se forge difficilement lorsqu'il est rouge. En revanche, on le forge, on le plie et on l'étend très-aisément à froid.

Le **fer aigre** est cassant à froid et à chaud. Les fers ouvrés doivent ordinairement leur supériorité à leurs provenances, que nous classons par ordre de mérite. Les fers de Suède sont les premiers du monde; puis viennent ceux d'Angleterre, de Russie,

de Norwége, d'Allemagne, de France, d'Autriche, de Prusse et de Belgique ; ces derniers sont de très-mauvaise qualité.

Les contrées de France qui fournissent les meilleurs minerais, sont : les départements de la Franche-Comté, du Jura, du Doubs et de la Haute-Saône. On en fait des fers ronds qu'on lamine en tôle, ferblanc et feuillards.

Les fers du Berry (départements du Cher et de l'Indre) viennent ensuite, et sont recherchés par les carrossiers et par les cloutiers. Les forges de Fourchambaut en fournissent de très-doux, qui peuvent être laminés comme les précédents.

Les départements de la Haute-Marne, de la Meuse et des Vosges produisent les fers de roche, de demi-roche et des Vosges. Les premiers sont très-employés pour les voitures, les objets mécaniques, la serrurerie fine et les bandages ; les seconds sont affectés aux mêmes emplois, sur un rang inférieur, et les troisièmes possèdent à peu prés la qualité des premiers. Les fers des Vosges et de Framont sont très-doux à froid, mais peu fondants. Ces fers sont dits *fers de Champagne.*

Les fers de Bourgogne, fournis par les départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de Saône-et-Loire et de l'Ain, sont appelés *fers demi-doux*, et sont réservés au laminoir et à la fabrication des pointes.

Les fers des Ardennes servent à fabriquer les tôles ordinaires et les socs de charrues.

Les fers de la Gironde et de la Dordogne sont de qualités très-irrégulières et n'ont pas d'emploi déterminé.

Les fers, sous quelque forme qu'ils soient sans être ouvrés, se vendent au poids net, avec le don de 1 kilogr. par pesée de 500 kilogrammes.

Ferblanc.

Latin, FERREA LAMINA STANNO ILLITA ; — anglais, TIN, IRON TINNED OVER ; — allemand, SCHWARZBLECH ; — espagnol, HOJA DE LATA.

FERBLANC FRANÇAIS. FERBLANC ANGLAIS.

Les Anglais et les Allemands ont eu long-temps le monopole de la fabrication des ferblancs. Le ministre Colbert chercha le premier à attirer des manufacturiers en France. Ils s'établirent d'abord à Chenésey en Franche-Comté, et à Beaumont-la-Fer-

rière en Nivernais. Vers 1620, ils abandonnèrent ces localités, pour transporter leurs usines à Strasbourg. Cette industrie se propagea, et en 1691 un fabricant ouvrit ses ateliers à Mansvaux en Alsace, et en 1733, un second, à Bain en Lorraine, muni des lettres-patentes du duc François III, confirmées en 1745 par le roi Stanislas de Pologne.

Aujourd'hui cette branche de commerce est à peu près généralement répandue.

Le **ferblanc** est un alliage de fer et d'étain. On le fabrique en réduisant en feuilles très-minces, à l'aide du marteau de forge, un fer très-doux, qu'on polit sur ses deux surfaces. On le frotte ensuite avec du sable très-fin et on le plonge dans une eau sure qu'on acidule pendant trois fois vingt-quatre heures, en prenant soin de le retourner souvent. On l'essuie soigneusement au sortir de ce liquide. Ce procédé n'est pas le seul : on peut aussi exposer les feuilles à la vapeur du muriate d'ammoniaque sublimé; ce sel forme sur le fer une couche qui a le double avantage de décaper le métal, et d'en prévenir l'oxydation.

Les feuilles, ainsi préparées, sont plongées verticalement dans un bain d'étain couvert de poix ou de suif pour éviter qu'il ne s'oxyde. Les feuilles, ayant été retournées et retirées du bain, sont essuyées avec de la sciure de bois ou du son.

Il y a liaison intime de l'étain et du fer, car, en coupant la feuille, la couleur, particulièrement du fer, ne s'aperçoit pas.

Les Anglais et les Allemands se disputent la perfection de la fabrication du ferblanc, et nous ne sommes pas parvenus à leur habileté dans ce travail, mais nous pouvons établir nos prix au-dessous des leurs. Les Anglais l'emportent pour les ferblancs fins, qu'ils nous envoient en caisses de 225 feuilles, fortes, marquées IX et pesant 53 kilogr., ou de 225 feuilles faibles, marquées IC et du poids de 46 kilogr. Les livraisons, composées de deux caisses par ferblanc fort, et une de faible, forment ce que l'on désigne par ventes *tiercées*. Les ferblancs forts valent 7 à 8 francs de plus par caisse que le faible.

A la réception, on fait ouvrir les colis pour s'assurer de la quantité des feuilles, de l'absence des taches de rouille et du brillant qu'elles doivent posséder.

Depuis que la France a perfectionné cette industrie, on importe peu de ce ferblanc dans notre pays.

Voici les désignations qu'admet le commerce dans ses transactions sur cet article :

352 Mill. —	ICBM.	Brillant mince 225 feuilles..	P[t] 55 à 57 kil.
»	ICTM.	Terne mince »	55 à 57
325 Mill. —	ST.	Terne mince 150	35 à 36
325 Mill. —	IXBM	Brillant fort 225	65 à 67
«	IXXBM.	» »	75 à 77
«	IXXXBM.	» »	85 à 90
«	IXTM.	Terne fort »	65 à 67
325 Mill. —	XT.	» 150	40 à 42
«	XXTI.	» »	44 à 46

FERET D'ESPAGNE, nom donné à la pierre hématite à cause de son analogie avec le fer. Elle est abondante en Espagne. (Voyez HÉMATITE).

FERMENT.

Latin, FERMENTUM;— anglais, FERMENT, LEAVEN ;— espagnol, FERMENTO, LEVADURA.

Le **ferment** est une substance propre à exciter la fermentation des corps et à changer la nature de leurs principes pour en combiner de nouveaux.

Cette substance, visqueuse et floconneuse, se forme par la fermentation des matières végétales, telles que râpes, farines, houblons, etc.

M. Thénard, dans un mémoire sur la propriété des ferments, décide qu'il n'en existe qu'un sous différentes formes, qui est celui de la bière. Il le considère comme le seul corps capable de faire fermenter le sucre, vu qu'il est susceptible de se déposer dans tous les cas. Ce ferment produit une matière blanche, gluante, insipide, sans action sur les couleurs bleues végétales, donnant tous les produits des matières animales, et laissant pour résidu un charbon très-abondant. On le nomme *levure de bière*, et on le fait servir parfois à la fermentation du pain. Il peut se remplacer dans ce cas par de la pâte de farine aigrie, que l'on nomme *levain*. (Voyez ce mot).

La levure de bière, soumise à une douce chaleur, se dessèche, perd les deux tiers de son poids, et devient dure et cassante ; on

peut la conserver indéfiniment dans cet état. Sous l'action d'une forte chaleur, elle se décompose en donnant des matières animales.

FÉRULE, plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, dont les différentes espèces ont des feuilles longues, très-étroites, découpées en lanières, et des fleurs formant de grandes ombelles jaunes. Les plus connues sont la *férula assafœtida,* d'où découle la substance de même nom, d'une odeur insupportable, et la *férula persica,* qui donne par incision le *sagapenum*, et d'après Olivier, la gomme ammoniaque.

Les férules croissent dans l'Afrique, dans l'Asie et dans nos pays méridionaux. Leurs semences s'emploient contre la colique venteuse, et pour exciter la sueur.

FÉTU, plante de la *Triandrie trigynie* de Linné, qui donne des tiges ou des tuyaux très-bas et menus; ses feuilles sont semblables à celles du froment, et ses sommités contiennent des épis pareils à ceux de l'avoine, et qui renferment des grains grêles, oblongs, velus, rougeâtres et barbus. Lorsque ces épis sont ramassés en petits faisceaux, la plante prend le nom de *phœnix altera.*

Ce végétal croît dans les blés, l'orge, le seigle et sur les murailles. On le croyait autrefois être digestif et émollient.

FÈVES.

Latin, FABA; — anglais, BEANIS; — allemand, BOHNEN; — espgnol, HABAS; — portugais, FAVAS; — italien, FANE,

FÈVES COMMUNES.
— DE CHEVAL.
— DES CHAMPS.
— D'ÉGYPTE.
— ÉPAISSES.
— FÉVEROLLE.
— GROSSES.
— JULIENNE.
— DE L'AMÉRIQUE.
— A LONGUE GOUSSE.
— DE MARAIS.

FÈVES NAINES.
— DE PICHOLA.
— PURGATIVES.
— DE PICHONIN.
— DE SAINT-IGNAGE.
— TONKA.
— VERTES.
— WINDSOR.
— DE LOUP.
— DU BENGALE.

La **fève commune** ou *fève des marais* est une plante de

la *Diadelphie décandrie* de Linné, famille des légumineuses de Tournefort. On la croit originaire de l'Asie-Mineure. Elle est aujourd'hui cultivée dans toute l'Europe. Les tiges de cette fève, hautes d'environ un mètre, sont carrées, creuses en dedans et portent des feuilles oblongues, arrondies, épaisses, charnues, douces au toucher et rangées par paire sur une côte terminée par une petite pointe. Ses fleurs sont oblongues, tantôt blanches, tantôt purpurines et noirâtres; elles cèdent la place à des gousses charnues, plus ou moins longues et plus ou moins grosses, composées chacune de deux panneaux contenant quatre ou cinq fruits plats, blancs et quelquefois rouges. La racine de ce végétal est longue, fileuse et traçante.

Le nom de *fève de marais* lui vient de ce que ce terrain la favorise particulièrement. Ce légume se mange vert ou sec et séparé de son enveloppe; réduit en farine, il forme d'excellentes purées.

La **fève de cheval** (*fève des champs* ou *féverolle de gourgane*) est la plus inférieure de toutes les espèces connues; ses gousses sont coriaces et cylindriques.

Fève des champs. (Voyez FÈVE DE CHEVAL).

La **fève d'Egypte** est le fruit du chou caraïbe, et porte improprement ce nom. (Voyez CHOU CARAÏBE).

Fève épaisse. (Voyez ORPIN).

La **fèverolle** est une plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, qui diffère de la fève en ce que ses tiges s'élèvent moins haut et que ses feuilles et ses fleurs sont plus petites. Ses gousses, qui sont aussi moins grandes, ont une forme oblongue et renferment des fèves rondes, blanches, jaunes ou noires.

On prépare avec les fleurs de ce végétal une eau distillée qui sert à adoucir la peau. Ses fruits, que l'on mange verts et secs, peuvent s'employer en purée ou en cataplasmes émollients.

Les **fèves grosses** (communes) sont des fèves de grande espèce, arrivées sur pied à leur maturité, et que l'on vend sèches et en grains, à l'hectolitre ou au poids.

La **fève julienne** est la plus hâtive des fèves communes.

La **fève de l'Amérique** est le fruit d'une espèce de palmier nommé *palma-christi*, qui croît dans cette partie du monde,

et qui produit un violent purgatif. (Voyez GRAINES RICINOÏDES *ou* DE RICIN).

La **fève à longues gousses** est la plus tardive et la plus grande des espèces connues.

Fève de marais. (Voyez FÈVE COMMUNE).

La **fève naine**, originaire d'Afrique, est très-petite, très-branchue et très-productive.

La **fève de pichola** est la graine d'une espèce de laurier désigné sous le nom générique d'*ocotea pichurim.* MM. Humbolt et Kunt en ont fait un nouveau genre d'épice. (Voyez MUSCADE DE PICHOLA).

La **fève de pichonin** est la graine du laurier *sassafras,* nommé par les Indiens *pavame*. (Voyez MUSCADE DE SASSAFRAS).

Fève purgative. (Voyez FÈVE D'AMÉRIQUE).

Fève de Saint-Ignace, fruit d'un petit arbre qui croît dans les Indes-Orientales. (Voyez NOIX DE SAINT-IGNACE).

La **fève verte** est plus tardive que la fève julienne, à laquelle elle ressemble beaucoup. On la distingue en ce que ses fruits restent toujours verts.

Fève runka. (Voyez AMANDE TONKIN).

La **fève de Windsor** est très-forte en tige et craint le froid. Ses graines sont larges, épaisses et presque arrondies. Comme elle est peu productive, on ne la sème que pour en obtenir le fourrage qui est recherché.

Fèves de loup. (Voyez LUPIN).

Fève du Bengale. (Voyez MIROBOLANS).

Toutes les fèves usuelles se vendent à l'hectolitre.

FEUILLES.

Latin, FOLIUM; — anglais, LEAF; — allemand, BLATTER; — espagnol, HOJA.

FEUILLES D'AGIAHALID.	FEUILLES D'ORANGERS.
— DE BÉTEL.	— ORIENTALES.
— DE GIROFLE.	— DE REDON.
— D'OR.	— INDIENNES.

Les **feuilles** sont les premiers ornements dont la nature pare les plantes. A quelques exceptions près, elles sont destinées

à transmettre à la tige l'aliment par intus-susception de l'air et de l'eau, à la faveur des vaisseaux particuliers dont elles sont pourvues. En les examinant, on observe qu'elles diffèrent entre elles par la quantité d'eau de végétation, par la nature de leur principe extractif, et par leur odeur, qui est plus ou moins pénétrante et aromatique. Aussi leur assigne-t-on diverses propriétés médicinales. Leurs nuances varient à l'infini, dans tous les tons: la couleur verte, le jaune et le bleu s'y mêlent quelquefois, et sont produits, le bleu par la réunion du vert et du jaune qui provient du fer qui se rencontre dans les végétaux à l'état d'oxyde et de prussiate, et que les chimistes modernes ont nommé *chlorophyle.*

Les feuilles sont quelquefois parsemées de glandes qui secrètent des sucs de diverses natures, qui leur donnent des principes actifs. Pour les mettre en usage, on doit les cueillir lors de leur plus grand développement. La dessication doit en être faite avec précaution, et on les doit emballer de manière à les soustraire à toute influence atmosphérique.

La pharmacie, pour utiliser les feuilles, les soumet à l'infusion, soit aqueuse, soit alcoolique, plus ou moins prolongée. Nous nous bornerons à citer celles qu'il peut importer au commerce de connaître.

Les **feuilles d'agiahalid** sont produites par un arbre de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui croît en Ethiopie (Egypte), et qui est de la grandeur d'un poirier sauvage, épineux, peu rameux et ressemblant au lycium. Elles ont la forme de celles du buis, mais sont plus larges et plus éloignées les unes des autres.

Ces feuilles, dans les expéditions qu'on en fait, doivent conserver leur couleur verte; elles sont vermifuges et on les emploie en infusion à la dose de 7 gr. 8 déc. pour un demi-litre d'eau.

Les **feuilles de bétel** proviennent d'une espèce de poivrier de la *Diandrie trigynie* de Linné, qui croît dans les Indes-Orientales. Ces feuilles mâchées ensanglantent les lèvres et font tomber les dents. (Voyez BÉTEL).

Les **feuilles du cannellier** proviennent de l'arbre de même nom, compris dans l'*Ennéandrie monogynie* de Linné. Elles sont oblongues, vert foncé, et sentent la cannelle. On les ap-

porte sèches de Ceylan, et on s'en sert en infusion, en guise de tonique et de stimulant. (Voyez CANNELLE).

Les **feuilles de girofle** appartiennent à l'arbre ainsi nommé, qui fait partie de l'*Ennéandrie monogynie* de Linné. Elles sont larges, oblongues, pointues, rudes, épaisses, vert pâle, et pourvues de trois fortes nervures. Leur odeur est celle du girofle et du laurier réunis. Elles sont stimulantes et entrent dans la composition de la thériaque, du mithridate et de la poudre d'ambre.

Les **feuilles d'or** improprement nommées ainsi, ne sont pas un produit de la végétation, mais de l'art. On les fait en battant et amincissant l'or entre deux peaux de baudruche, avec un maillet. Elles sont d'une telle légèreté et d'une si grande ténuité, qu'elles voltigent au moindre souffle; cependant la lumière ne les peut traverser. (Voyez OR).

Les **feuilles d'oranger**, produit de l'arbuste de ce nom, viennent généralement en Italie, en Portugal, et dans les pays méridionaux. Elles sont lisses, épaisses et cordiformes. On doit préférer les plus odorantes et les plus vertes. Elles sont antispasmodiques et salutaires dans les maladies nerveuses, en infusions édulcorées avec du sucre.

Les **feuilles orientales** ou *feuilles de séné* appartiennent à un arbrisseau très-commun dans les Indes et dans les pays du Levaut. (Voyez SÉNÉ).

Les **feuilles de redon** ou *redoul* sont produites par un arbrisseau de la *Pentandrie trigynie* de Linné, qui vient dans les contrées méridionales de l'Europe, et que ce naturaliste a nommé *coriaria myrtifolia.* Elles sont ovales, lancéolées, glabres, d'une largeur de 9 à 27 millim., sur 27 à 54 de longueur, et présentant une forte nervure accompagnée de deux autres, moins saillantes dans toute leur longueur. Leur saveur est astringente et leur odeur forte et nauséeuse. On doit préférer les plus vertes et les plus entières.

Les **feuilles indiennes** ou *folium indium* proviennent d'un arbre peu connu, qui croît dans les Indes. Elles nous arrivent sèches, et sont semblables à celles du citronnier, c'est-à-dire vert pâle, lisses, luisantes, et présentant trois nervures très-saillantes. On doit préférer celles qui, une fois écrasées, ont

une faible odeur de girofle et d'un goût aromatique. La droguerie française les garde trop long-temps pour leur conserver ces qualités.

Ces feuilles fortifient le cerveau, l'estomac et provoquent la transpiration. On peut les remplacer par le girofle.

Les feuilles désignées dans les formulaires à l'usage des hôpitaux, se composent de celles qui proviennent : de l'absinthe, du chamodris ou germandrée, du capillaire, de la chicorée, de la guimauve, de l'hysope, du lierre-terrestre, des mauves, de la mélisse, de la menthe poivrée, de la scolopendre, de la sauge, du séné, du tabac, du thym et du trèfle d'eau. (Voir chacune de ces plantes au rang qu'elle occupe).

FICAIRE.

Latin, FICARICE RANUNCULOIDES ; — anglais, CELANDINE ; — allemand, SCHWALBENKRAUT ; — espagnol, CELIDONIA ; — portugais, CELIDONIA ; — italien, CELIDONIA, FAVAGELLO.

La **ficaire**, ou *chelidoine petite*, est une plante de la *Polyandrie poligynie* de Linné, espèce de renoncule qui pousse des feuilles arrondies, vertes, lisses, luisantes, nerveuses, plus petites et plus molles que celles du lierre et marquées très-souvent d'une tache purpurine précédée d'un long pétiole incliné vers la terre. De leur centre s'élèvent des tiges de 8 à 12 centim., blanchâtres en bas et plus haut purpurines. A leur sommet s'épanouissent de petites fleurs disposées en roses, et d'une couleur dorée éclatante. Le fruit de ce végétal forme une petite tête vert jaune, remplie de semences oblongues ; ses racines produisent un genre de tubercules ovales, de la grosseur du petit doigt, auxquels adhèrent de petites fibres.

La ficaire croît dans les marais et dans les lieux aquatiques. Sa racine s'emploie contre les hémorrhoïdes qu'elle adoucit et résout, sous forme de cataplasme.

FIEL ou *bile*, fluide vert, nuancé de jaune, d'une saveur très-amère, d'une odeur fade et nauséabonde, qui se sépare du sang dans un viscère glanduleux, nommé *foie*. Il s'amasse ordirement dans un réservoir membraneux, appelé *vésicule du fiel*, et quelquefois dans des conduits qui aboutissent aux intestins.

L'état savonnenx naturel à cette matière la rend propre à s'u-

nir à l'eau comme aux huiles, aussi les dégraisseurs et les teinturiers l'emploient-ils avec succès. On s'en sert aussi en peinture.

La pharmacie en prépare un extrait, nommé *extrait de fiel* ou *fiel épaissi*, en le faisant diminuer au bain-marie. Cet extrait, soumis à l'action de l'alcool, donne un liquide propre à enlever les taches de rousseur. La médecine en fait un sirop stomachique, vermifuge et emménagogue, dont les effets sont certains, et qui se compose de 15 gr. 62 centigr. de trait, joint à 5 hectogr. de sirop de sucre. On en prend une cueillerée à bouche tous les matins.

Le fiel de bœuf ou de taureau est le seul employé en pharmacie, et se putréfie très-promptement. L'odeur fétide qu'il exhale d'abord, acquiert insensiblement celle de l'ambre. Cette observation a été faite par Fourcroy.

FIGUES.

Latin, FICI ; — anglais, FIGS ; — allemand, FEIGEN ; — espagnol, HIGOST ; — portugais, FIGOS ; — italien; FICOS, — suédois, FIKON ; — polonais, FIKI ; — russe, WENNUA, JAGODI.

Désignation des diverses espèces de figues connues.

FIGUES AUBIQUES BLANCHES.
— AUBIQUES NOIRES.
— AUBIQUES NOIRES PETITES.
— BELLONES.
— BLANCHES.
— BLANCHES BARNISSOTTES.
— BLAYETTES.
— DE BORDEAUX.
— BOURJASSOTTES.
— COTIGNAC.
— COUCOURELLES BLANCHES.
— COUCOURELLES NOIRES.
— DE CUERS.
— GRASSANES.
— GROSSES BLANCHES LONGUES.

FIGUES GROSSES JAUNES.
— GROSSES BLANCH. ROND.
— LIPARI.
— MARSEILLAISES.
— DE MARSEILLE LONGUES.
— MÉLITES.
— MOUISSONES.
— NÉGRONNES.
— PERONAS.
— POIRES.
— ROYALES.
— SALERNE.
— VERTES.
— VERTES BRUNES.
— VIOLETTES.
— VIOLETTES LONGUES.
— DE VERSAILLES.

Désignation des diverses espèces de figues desséchées et préparées circulant dans le commerce.

FIGUES DE SMYRNE.	FIGUES D'ESPAGNE.
— DE CALABRE.	— DU PORTUGAL.
— DE GÊNES.	— DE MALTE.
— DE DALMATIE.	— BANANES.
— DE MARSEILLE.	— D'INDE DE CARDASSE.
— DE PROVENCE.	— DU PARÉTURIER DES INDES.
— DU COMTAT.	

Les **figues** sont les fruits du figuier, arbre de la *Polygamie dioécie* de Linné, dont il existe plusieurs variétés. Mirbel leur donne le nom de *sycones* ou *receptacle*, chaque figuier renfermant un grand nombre d'akènes ou de petites drupes provenant d'autant de fleurs femelles.

Le figuier est un végétal de moyenne grandeur, originaire du Levant, et qui a été transplanté avec succès dans les pays méridionaux. Il s'élève à la hauteur de 8 à 10 mètres dans les pays chauds et de 3 à 5 mètres dans nos climats. Sa tige, plus ou moins droite, se divise en un grand nombre de branches ; son écorce est unie, un peu rude et de couleur cendrée; son bois est tendre, blanc et intérieurement moelleux; sa feuille est grande, large, épaisse et précédée d'un pétiole qui contient un suc laiteux; la forme, la grosseur, la couleur et la saveur de ses fruits qui naissent isolément, varient à l'infini. — Nous ne nous occuperons que de celles qu'il importe au commerce de connaître.

Les **figues aubiques blanches** ou *jaunes* sont ovales et de ces deux couleurs à l'époque de leur parfaite maturité. Leur pulpe est rougeâtre et d'une saveur très-agréable. Ce sont les plus volumineuses que l'on connaisse. On en voit de la grosseur du poing.

Les **figues aubiques noires** ou *violettes longues* sont allongées, très-grosses et d'un violet rembruni à l'extérieur. Leur chair est rougeâtre, et elles s'excorient ordinairement lorsqu'elles sont mûres. Leur goût est peu sucré.

Les **figues aubiques noires petites**, ou *figues de Bordeaux*, ont la forme d'une poire allongée, et sont violettes jusqu'aux trois quarts de la longueur, leur base restant toujours

verte. Leur intérieur est d'un jaune rougeâtre. On les cultive aussi dans le nord de la France.

Les **figues belloues**, assez grosses, d'une couleur violette et jaune, ont la forme des précédentes et une chair très-savoureuse. Elles sont estimées et se récoltent deux fois chaque année.

Les **figues blanches** ou *grosses-blanches-rondes* sont à peu près arrondies et ont 5 centim. de diamètre. Leur peau est lisse, d'un jaune blanchâtre, et leur chair, douce et fort agréable. Cette variété est très-abondante aux environs de Paris et surtout à Argenteuil.

Les **figues blanches barnissottes**, plus allongées que les précédentes, sont d'une moyenne grosseur, d'une couleur verdâtre en dehors et rouge en dedans. Elles sont excellentes et peu communes.

Les **figues blayettes** ont une forme oblongue et une couleur violette et rouge. Leur chair est rosée, d'une saveur très-agréable, et dans leur parfaite maturité, il en découle un suc très-doux.

Figues de Bordeaux. (Voyez FIGUES AUBIQUES NOIRES).

Les **figues bourjasottes** ou *grosses barnisottes* sont arrondies, resserrées vers la queue, rouge foncé, et recouvertes d'un duvet poussiéreux et blanchâtre. Leur peau est épaisse, coriace, mais leur chair est très-agréable et d'une couleur pourprée.

Les **figues Cotignac** ont une forme oblongue, resserrée vers leur sommet. Elles sont moitié blanches et moitié jaunes. Leur chair est rosée et très-savoureuse dans l'état de fraîcheur ou de sécheresse.

Les **figues coucourelles blanches** ou *melittes* sont d'une grosseur moyenne. Leur peau présente des nervures longitudinales assez saillantes. On ne les mange que très-mûres. Elles sont ordinairement réunies par trois et quatre sous l'aisselle des feuilles.

Les **figues coucourelles noires** sont allongées, d'une grosseur moyenne et d'une saveur agréable. Elles abondent en Provence.

Figues de Cuers. (Voyez FIGUES VERTES).

Les **figues grassaues** ont une forme arrondie, déprimée au sommet, et sont blanchâtres, hâtives et peu sucrées.

Figues grosses-blanches-longues. (Voyez FIGUES DE MARSEILLE LONGUES).

Figues grosses jaunes. (Voyez FIGUES AUBIQUES BLANCHES).

Figues grosses-blanches-rondes. (Voyez FIGUES BLANCHES).

Les **figues de Lipari** ou *figues blanches rondes*, ressemblent à des poires de très-petite dimension. Leur couleur est blanche et leur goût très-agréable.

Les **figues marseillaises** sont globuleuses et de la grosseur d'une prune de reine Claude. Leur peau est mince, lisse, blanche et quelquefois brunâtre. La pulpe, parvenue à sa maturité, est excessivement sucrée. Cette variété est la meilleure que l'on connaisse. La Provence et les environs de Marseille la cultivent soigneusement.

Les **figues de Marseille longues**, ou *grosses-blanches-longues,* sont moyennes, allongées, souvent ponctuées de jaune, intérieurement rouges, et d'une saveur très-douce.

Figues mélites. (Voyez FIGUES COUCOURELLES BLANCHES).

Les **figues mouissones** sont petites, hâtives, peu sucrées, et fournissent ordinairement deux récoltes.

Les **figues négrones** sont petites, d'un rouge brun à l'extérieur et d'un rouge vif au dehors. Leur saveur n'est pas très-délicate.

Les **figues peronas** sont oblongues, velues, blanches au dehors et cachées sous une peau épaisse. On les mange sèches généralement.

Figues-poires. (Voyez FIGUES DE BORDEAUX *ou* FIGUES AUBIQUES NOIRES).

Les **figues royales** sont presque rondes, blanches et assez belles. Comme la peau en est très-dure, on ne les mange que desséchées.

Les **figues de Salerne** sont blanches, arrondies et très-sucrées. Elles sont presque toutes réservées pour le dessèchement. Elles viennent de préférence dans les terrains pierreux.

Les **figues vertes** ou *de Cuers* sont allongées, longuement

pédonculées, vertes à l'extérieur et rouges en dedans. Elles sont exquises au goût.

Les **figues vertes brunes** sont moyennes, aux trois quarts vertes, et au bout brun foncé. Leur chair est succulente, douce et très-rouge.

Les **figues violettes** sont rondes, d'une moyenne grosseur, d'un violet foncé en dehors et rouge vineux en dedans. La chair en est très-agréable. L'arbre qui les produit porte de très-petites feuilles arrondies et bien découpées.

Figues violettes longues. (Voyez FIGUES AUBIQUES NOIRES).

Figues de Versailles. (Voyez FIGUES ROYALES).

Les figues sont généralement un aliment sain, agréable et très-nourrissant lorsqu'elles sont en parfaite maturité.

Les figues d'automne sont préférables pour le dessèchement, qui s'opère en les exposant au soleil sur des claies en bois dès qu'elles sont tout à fait mûres et un peu ridées. La Grèce et l'Asie-Mineure en consomment extraordinairement.

Dans les années qui ne prêtent pas à la maturité des figues, on aide à la nature en piquant la tête du fruit avec une épingle, un canif ou une plume taillée en biseau et légèrement trempée dans l'huile d'olive: le suc qui vient recouvrir la plaie contribue rapidement à faire mûrir le fruit, sans qu'il perde rien de sa qualité. Un autre procédé en usage dans le Levant consiste à placer sur les arbres cultivés des branches de figuiers sauvages dits *caprifiguiers*. Les figues sauvages étant couvertes des œufs d'une espèce de cynips, les larves de ces insectes se répandent sur les figues cultivées qu'ils attaquent et dont ils avancent la maturité.

Les figues cuites dans du lait sont émollientes, expectorantes, et s'emploient contre l'enrouement, la toux, la colique, les maux de gorge, les maux de dents, les phlegmons, les bombus et les anthrax. Elles paraissent aussi sur les tables en guise de hors-d'œuvre.

Les figues sont un des fruits secs les plus répandus dans le commerce, dont elles forment une des principales branches.

Leur choix doit être l'objet d'une attention particulière. Celles qui proviennent de terrains gras produisent, après quelques

mois de préparation, un suc épais qui fermente et peut engendrer la vermine. Celles qui sont cultivées dans les sols arides et pierreux se conservent incomparablement mieux.

Les **figues de Smyrne** sont les plus recherchées par le commerce et par les consommateurs, quoique d'un prix assez élevé. Leur couleur est jaune; leur forme est ronde et assez volumineuse; leur goût très-sucré rappelle celui du miel. On les recueille dans l'Asie-Mineure et dans les îles de l'Archipel dont Smyrne est l'entrepôt central.

Ces fruits arrivent en France par Marseille en boîtes rondes nommées *tambours* ou en très-petites caisses.

Les secondes qualités sont renfermées dans de petits barils, et les troisièmes sont transportées en chapelets ou en colliers qu'on appelle *resto*. Ce sont les plus grosses, mais aussi les plus dures et les moins sucrées des trois espèces. Leur forme aplatie provient de la pression qu'elles subissent lorsqu'on les prépare. Cet article se vend au poids net.

La Hollande, l'Angleterre et Trieste consomment les deux tiers de ce que Smyrne peut fournir. La France n'en reçoit qu'une minime quantité. La Morée et l'île de Corfou produisent presque exclusivement des troisièmes qualités en *resto*, qu'on appelle aussi *calamata*.

Les **figues de Calabre**, qui comprennent celles de la Pouille, de Cilenti et d'Agropolis, sont encore assez renommées, et nous parviennent par Tarente, Bari et Barletta. Elles sont moyennes et meilleures que celles de Dalmatie. On les nomme communément *figues en bustes*, et on les loge en petites ou grandes couffes ou en corbeilles, pour lesquelles on accorde une tare nette. Celles qui arrivent se consomment presque toutes à Lyon, en Auvergne et en Alsace; aussi en arrive-t-il peu à Paris.

Les **figues de Gènes**, plus allongées et moins plates que celles de Smyrne, sont moins coriaces et d'un goût aussi exquis. On les distingue par blanches, jaunâtres et noires. Ces dernières sont rouge pourpre foncé à l'extérieur et rouge clair en dedans; leur saveur est un peu âcre.

Les **figues de Dalmatie** et **d'Istrie** sont allongées, petites, grises et quelquefois jaunes. Elles sont excellentes, mais

se conservent peu. Trieste et Venise nous les fournissent en très-petites quantités dans des couffins du poids de 4 à 5 kilogr.

Les **figues de Marseille** ou *figues marseillaises* ont la moitié du volume des figues de Gênes, et sont rondes, jaunes et très-sucrées. On ne les peut conserver plus d'un an, et on les distingue par surfines, fines et demi-fines, peloises et salernes. Les trois premières espèces proviennent des environs de Roquevaire, de la Ciotat, de Ceyreste, de la Cadière et d'Ollioules. Cette dernière localité en fournit qui sont préférées, par la propriété qu'elles ont de ne pas sucrer. Paris consomme les trois quarts des figues fines et surfines; le restant se divise dans les autres départements. Celles d'Ollioules et de Roquevaire sont bleuâtres, rondes, rouges à l'intérieur, et couvertes d'une peau mince et crevassée. On les distingue dans la droguerie sous le nom de *figues grasses;* elles servent à faire des tisanes.

Les **figues de Provence** comprennent celles de Marseille, de Toulon, de Cuers, de Salernes, de Soliers, de Grasse, de Fréjus, de Cannes et du Comtat.

Celles qui arrivent par Toulon ont la forme des figues marseillaises; mais sont plus grosses, plus blanches, moins agréables au goût, et d'un prix moins élevé. Celles de Salernes, qui sont noires et très-grasses, sont consommées presque toutes à Nantes et à Bordeaux. Les figues d'Antibes, de Fréjus, de Cannes et de Grasse comprennent les bellones, qui sont très-grosses et de couleur violette avec des veines roses, les mantegrasses, figues blanches couvertes d'une peau dure, et les messelisses, qui sont le rebut des qualités précédentes. Elles circulent en caisses de 100 kilogr.

Les **figues du Comtat** ou *blanquettes* sont semblables à celles de Marseille, mais moins bonnes et un peu dures. Leur peau est épaisse, et elles fermentent facilement. On les récolte près d'Avignon, où elles s'emballent en caisses de 70 kilogr. ou en paniers de 15 kilogr. Bordeaux les reçoit en transit pour Amsterdam, Londres, Brême et Hambourg.

Les **figues d'Espagne** ou de Malaga, de Séville, d'Alicante, d'Adra, de Valence et de Seules sont blanches, quelquefois bleues, et ont la forme des marseillaises. Leur peau est fine et leur goût sucré. On les expédie en caisses de 6 à 8 kilogr. ou

en paniers de 15 kilogr., pour lesquels on accorde une tare nette.

Les **figues du Portugal**, qui présentent diverses variétés, se préparent à Faro et à Lagas, seules contrées des Algarves où l'on s'en occupe. On les distingue en *comadres*, reconnues les meilleures, qui sont grosses, blanches et aplaties, et en communes, qui sont plus petites, mais dont le goût est le même. La Belgique, la Frandre, la Picardie, l'Artois et Paris en consomment beaucoup.

L'Espagne et le Portugal nous fournissent aussi le fromage de figues composé avec des figues de choix combinées avec des amandes, des noisettes, des pommes, des pistaches et des herbes fines. On broie le tout que l'on aromatise et qui, soumis à une forte pression, prend la forme de fromages que l'on emballe dans des paniers tressés appelés *cabas*. Ces fromages peuvent remplacer les confitures de conserves.

Les **figues de Malte** sont rares en France, vu qu'elles se consomment presque toutes sur les lieux. Elles sont délicieuses lorsqu'on les laisse sécher sur l'arbre.

Les **figues** de Naples, de la Toscane, de Rome et de la Sardaigne (près Bosa) ne le cèdent en rien aux précédentes. Les Canaries, et surtout les îles de Fer, de Palma et de Tenériffes en produisent de superbes et d'exquises. Elles y abondent, et les habitants en extraient une eau-de-vie qui peut se mêler avec celle de vin.

La qualité des figues est généralement en raison directe de la châleur des climats qui les produisent. Les fignes sèches doivent être fraîches, sucrées, succulantes et sans nul dégoût. Il faut rebuter celles qui seront vieilles, bruñes, vermoulues ou aigres. On les conserve en les couvrant de feuilles de laurier, qui arrêtent la fermentation et chassent la vermine.

Figues bananes. (Voyez BANANIER).

Figues d'Inde de cardasse. (Voyez FIGUIER D'INDE).

Figues du pareturier des Indes. (Voyez FIGUIER D'INDE).

FIGUIERS.

Latin, FICUS CARICA; — anglais, A FIG-TRÉE; — espagnol, HIGUERA; allemand, FEIGEN-BAUM.

FIGUIERS *comprenant les fruits dont nous venons de parler*.	FIGUIER D'INDE. — PARETURIER.

Le **figuier** est un arbre dont les variétés sont prodigieuses et les fruits rattachés. Linné l'a placé dans sa *Polygamie dioécie*, et Tournefort dans sa dix-neuvième classe (fleurs à chatons ou amentacées). (Voir FIGUES).

Le **figuier d'Inde**, *cardasse*, *nopal*, *raquette* ou *luna*, est une plante de l'*Icosandrie monogynie* de Linné, que l'on cultive dans l'Amérique, au Pérou, dans la Virginie, en Espagne, en Italie et en Portugal, contrées où l'on élève la cochenille, à laquelle ce végétal est indispensable. (Voyez COCHENILLE).

Cette plante, qui n'a point de tige distincte, produit des feuilles longues de 325 à 396 millim. sur 162 de largeur et 27 d'épaisseur. Sa première feuille en produit une seconde à son extrémité, et il en vient successivement jusqu'à six l'une sur l'autre, placées dans une position latérale et perpendiculaire à l'horizon. Elles sont marquées par des étranglements, et le fruit qui naît au bout des feuilles a la grosseur et la forme d'une grosse figue. Il est recouvert d'une écorce épaisse, verte, hérissée d'épines, et terminée par une petite couronne caliceuse, forte et épineuse. L'intérieur de ce fruit contient de petites graines très-dures, semblables à la coriandre, rouges, écarlates et sucrées. Les Indiens le nommeut *tuna*, et les teinturiers du pays en font une teinture rouge.

Cette plante se multiplie en mettant en terre la moitié d'une de ses feuilles.

Le **figuier pareturier**, ou *figuier des Indes*, est un arbre de la *Dioécie décandrie* de Linné, qui croît à Goa, à Surinam, dans les forêts de la Jamaïque, et qui est grand, gros et très-rameux. Il jette des filaments de couleur dorée, pareils à ceux de la cuscute, et qui, parvenus à terre, y prennent racine et donnent naissance à de nouveaux arbustes qui continuent à se reproduire à l'infini, et forment d'immenses forêts. Ses feuilles semblables à celles du coing, sont vertes en dessus, couvertes d'un duvet blanchâtre et cotonneux en dessous, et servent de nourriture aux éléphants. Ses fruits sont petits, rouges comme

du sang et d'une saveur douce moins agréable que celle des figues d'Europe. On les consomme sur les lieux.

L'écorce de ce végétal sert à faire des vêtements aux gens du pays.

FILARIA, arbre de la *Diandrie monogynie* de Linné, dont on distingue plusieurs espèces : la première, d'une moyenne grandeur, est très-branchue et garnie de nombreuses feuilles dentelées, opposées les unes aux autres, et de la grandeur de l'ongle du pouce. On l'appelle en latin *phyllirea folio ligustri*.

La seconde variété, connue sous le nom de *phyllirea augusti folia*, s'élève de 1 m. 25 centim. à 1 m. 50 centim., et a des feuilles semblables à celles de l'olivier, plus molles, plus vertes, et opposées les unes aux autres. Ses fleurs sont monopétales, blanc verdâtre et découpées en quatre parties. Ses fruits, disposés en grappes, forment des petits grains de la grosseur des myrtilles, noirs dans leur mâturité et renfermant un petit noyau rond, dur et d'une saveur douce amère. Cet arbrisseau se cultive dans les jardins, et on le confond souvent avec l'alaterne. Ses feuilles et ses fruits sont vulnéraires et astringents. Ses fleurs, broyées dans le vinaigre et appliquées sur le front, calment les douleurs de tête.

FILOSELLE.

Latin CRASSISSIMA BOMBIX ; — anglais, FLORET OR FERRET ; — allemand, FLORET SEIDE ; — espagnol, HILLADILLO, SEDA DE CAPULLO, FILOSEDA ; — portugais, FLORETE, FIADILHO, CARDAZO ; — italien, BAVELLA, FIORETTO, FILATRICE, CAPITONE.

La **filoselle**, ou *fleuret de soie*, est l'enveloppe du cocon des vers à soie, ou le premier fil que le ver a formé. On en fait des bas, des rubans, ou on les joint avec la laine pour en tisser certaines étoffes.

FILIPENDULE, plante de l'*Icosandrie pentagynie* de Linné, qui croît dans les bois sablonneux de l'Europe. Ses feuilles étroites et découpées comme celles du saxifrage, sont rangées deux à deux sur une côte, et ont une couleur vert obscur et luisante. Il s'élève d'entr'elles une ou deux tiges d'environ 325 millim., cannelées, rondes, rougeâtres, divisées en ailes vers le haut et soutenant des bouquets de fleurs à six pétales disposés

en roses blanches en dedans, rougeâtres en dehors, et reposant sur un calice dentelé ou frangé. Son fruit se compose de dix ou douze semences aplaties, ramassées et gluantes. Ses racines sont chevelues et garnies de petits tubercules oblongs, noirs en dehors, blancs en dedans et fort amers.

La médecine emploie les feuilles et les racines comme diurétiques et astringents contre les fleurs blanches.

Fin d'autruche, *duvet d'autruche* ou *laine d'autruche*, petites et fines plumes de cet oiseau que l'on trouve sous les grandes, et que le commerce nomme *poil d'autruche*, assez improprement. On en fait des couvre-pieds, et il entre dans la fabrication des chapeaux.

Flambe blanche, plante dont les feuilles s'élèvent comme une flamme. (Voyez IRIS DE FLORENCE, GLAYEUL).

Fistuline, champignon qui croît à fleur de terre et à l'ombre des vieux chênes, ce qui lui a fait donner le nom d'*hypodris* par Solenander, médecin du 16e siècle, qui l'employait comme topique calmant dans les accès de goutte. Il est rouge foncé et parsemé dans sa jeunesse de petites protubérances qui disparaissent avec l'âge. Il présente intérieurement des tubes grêles, inégaux, blancs, puis jaunes ou roussâtres. Sa chair, mollasse et rayée de rouge, n'est d'aucun emploi.

FLEURS.

Latin, FLORES; — anglais, NATURAL FLOWERS; — allemand, BLUMEN; — espagnol, FLORES; — portugais, FLORES NATURAS; — italien, FIORI NATURALI.

FLEURS D'ANTIMOINE.	FLEURS DE CAMOMILLE ROMAINE.
— D'ARNICA.	— DE CAMOMILLE DU PAYS.
— D'ARSENIC.	— DE DICTAME.
— DE BOUILLON BLANC GROS.	— DE GENET.
	— DE GUIMAUVE.
— DE BOUILLON BLANC PETIT.	— DE GRENADE.
	— D'ORTIES BLANCHES.
— DE BENJOIN.	— DE LAVANDE.
— DE CANNELLE.	— DE MARJOLAINE.
— DE CARTHAME.	— MARTIALES.
— DE CENTAURÉE.	— DE MUSCADES.

FLEURS	DE MELILOT.	FLEURS	DE S[t] JACQUES.
—	DE MAUVE BLEUE.	—	DE SOUFRE.
—	D'ORANGER.	—	DE STÉCHAS.
—	DE PIED DE CHAT.	—	DE SUREAU.
—	DE PASSION.	—	DE THÉ.
—	DE PÊCHE.	—	DE TILLEUL.
—	DE PENSÉES SAUVAGES.	—	DE TUSSILAGE,
—	DE ROMARIN.	—	DE LA TRINITÉ.
—	DE ROSES PALES.	—	DE ZINC.
—	DE ROSES DE PROVINS.		

Les **fleurs** succèdent ordinairement aux feuilles, sauf quelques exceptions que présentent le pêcher, l'abricotier et le tussilage où elles croissent simultanément.

Les fleurs ont de puissantes propriétés médicales et nourricières : aussi la droguerie et la pharmacie en font-elles un grand usage. Les plus utiles sont celles que nous citons en tête de cet article. On doit soigner spécialement leur cueillette et leur dessication, et se les procurer dans un parfait état de fraîcheur.

Fleurs d'antimoine, protoxyde d'antimoine sublimé. (Voyez OXYDE D'ANTIMOINE).

Les **fleurs d'arnica** ou d'*arnique* sont radiées, jaune orange et servent dans l'asthénie, les rhumatismes, les contusions, la goutte sereine et la paralysie de la vessie. La dose à prendre est de 16 centigr. environ.

Fleurs d'arsenic, deutoxyde d'arsenic. (Voyez OXYDE D'ARSENIC.

Les **fleurs du bouillon blanc gros,** nommé aussi *mollaine* ou *bonhomme*, sont jaunes, grandes et disposées en épi allongé situé à l'extrémité de la tige. Leur calice est tamenteux, à cinq divisions aigües; leur corolle est en roue, à tube court à limbe, divisé en cinq lobes arrondis et inégaux; leur cinq étamines sont à filet couvert de poils blancs et à anthènes reniformes et transversales irrégulières; l'ovaire est aroïdé, cotonneux et surmonté d'un style oblique assez long. Ces fleurs, détachées de l'épi, prennent le nom de *bouillon blanc gros mondé*. Leur odeur douce est la source de leur propriété béchique. On en use en infusion théiforme, bien filtrée, dans les catharres pulmonaires. On doit les sécher promptement et les tenir à l'abri

de l'humidité et de l'air, si on veut leur conserver leur couleur et leur parfum.

Les **fleurs du bouillon petit** sont pareilles aux précédentes, mais d'une plus petite espèce et susceptibles de se conserver plus long-temps.

Fleurs de benjoin, acide bensoïque. (Voyez ce mot).

Fleurs de cannelle, nom impropre donné au fruit desséché et à peine développé du cannellier. Il a la forme et la couleur du clou de girofle, et est formé d'un calice brun épais, ou vert, globuleux, rugueux à l'extérieur, compacte et terminé en pointe jusqu'au pédoncule. Dans le milieu se trouve un petit fruit globuleux, de saveur amère et de couleur rougeâtre, qui présente un vestige de style à son extrémité. Il a l'odeur et la saveur de la cannelle, contient beaucoup d'huile essentielle et jouit des mêmes propriétés médicinales que l'écorce du cannellier. Ce fruit nous parvient rarement mûr, parce qu'on extrait alors de l'amande qu'il renferme une huile concrète qu'on utilise à Ceylan à fabriquer des bougies odorantes.

Fleurs de carthame, fleurs flosculeuses de la plante appelée *carthame*, cultivée en Alsace et dans nos départements méridionaux. (Voyez SAFRAN BATARD).

Les **fleurs de centaurée petite** se trouvent à l'extrémité des tiges de ce végétal, qui se divisent en rameaux très-serrés portant des fleurs rouges dont les calices ont cinq sepales étroites. Elles sont très-amères, vermifuges et fébrifuges. On les enveloppe de papier en les faisant sécher, pour leur conserver leur couleur rouge. Ces fleurs se prennent par infusions.

Les **fleurs de camomille romaine** (*myagrum sativum*) sont jaunes, radiées et naissent dispersées aux limites des tiges. Leur disque renferme les étamines, le pistil est couronné par des pétales blancs. Elles sont doubles et d'une dimension bien moindre que celle de la camomille vulgaire, appelée en droguerie *camomille du pays* ou *camomille des champs*.

Ces fleurs, d'une saveur amère, exhalent une odeur aromatique, forte et agréable. On en retire par la distillation une huile volatile, bleue, douée d'énergiques propriétés, stimulantes et anti-spasmodiques. Leurs infusions sont stomachiques, hâtent l'effet des émétiques et combattent avec succès les fièvres intermit-

tentes que le printemps procure aux tempéraments délicats. Ces fleurs sont tellement fournies, qu'il s'en rencontre dont les capitules sont entièrement composées de pétales sans apparence de disque. Elles doivent être choisies blanches et très-odorantes. Celles qui sont rousses, rembrunies et sans odeur doivent être repoussées.

Les **fleurs de camomille du pays**, ou *matricaire, anthemis arvensis*, sont petites, jaunes au centre et blanches autour. Leurs propriétés médicinales sont les mêmes que celles de la fleur précédente que l'on préfère généralement.

Fleurs de dictame. (Voyez DICTAME DE CRÈTE).

Les **fleurs de genet** sont légumineuses, jaunes, peu odorantes, apéritives et propres à arrêter les vomissements et les coliques néphrétiques.

On les cueille souvent en boutons, et on les confit au vinaigre pour l'usage de la cuisine.

Les **fleurs de guimauve** sont blanchâtres ou légèrement rosées, presque sessiles, axillaires et formant une sorte de panicule à l'extrémité de la tige. Elles ont un double calice dont l'extérieur a neuf divisions étroites et plus courtes que celles du calice intérieur, qui sont au nombre de cinq. Leur corolle a cinq pétales rétrécis vers le bas et unis avec les filets des étamines, lesquelles sont très-nombreuses et soudées par la base à un tube que traverse le style.

Ces fleurs se sèchent à l'ombre, et conservent alors leur couleur et leur arome doux et suave.

Fleurs de grenade, fleur rouge du grenadier cultivé dans les jardins. (Voyez BALOSTES).

Les **fleurs d'ortie blanche** sont grandes, sessiles, bilabiées et ont la lèvre supérieure formée en voûte, sous laquelle se cachent les étamines. Leur lèvre inférieure est trilobée. Ces fleurs sont amères et d'une odeur aromatique, mais peu agréables. On les employait autrefois comme astringentes et toniques dans les diarrhées, les leucorrhées et les scrofules.

Les **fleurs de lavande** sont petites, disposées en gueules, et naissent placées par anneaux et par épis à l'extrémité des tiges. Leurs pétales sont amers, bleus ou violets, et possèdent un fort arome. L'Italie, le Languedoc et la Provence en produisent

d'immenses quantités, dont on retire, par la distillation, une huile essentielle stimulante, résolutive et nervale, plus énergique que la fleur elle-même.

Le nord de l'Europe, la Russie, l'Allemagne, l'Angleterre et l'Amérique emploient beaucoup de ces végétaux comme assaisonnements ou comme parfums. Ces fleurs nous parviennent en balles de 100 à 150 kilogr. que l'on vend au poids brut.

Les **fleurs de marjolaine** ont une corolle blanche, et forment des épis tétragones, cotonneux, arrondis au sommet et disposés par trois ou quatre à l'extrémité de chaque pédoncule. Leur odeur fortement aromatisée est due à la présence d'une huile volatile très-abondante que Proust suppose être du camphre. Elles sont stimulantes, nervales, stomachiques, emménagogues et résolutives; elles sont sternutatoires en poudre fine.

Fleurs martiales, nom donné par les anciens au chlorure de fer sublimé. (Voyez CHLORURE DE FER).

Fleurs de muscade ou *macis,* seconde enveloppe du fruit appelé muscade. (Voyez MACIS).

Les **fleurs du mélilot** sont jaunes, très-petites, disposées en longs épis, d'une odeur agréable et d'une saveur mucilagineuse, âcre et amère. Leur odeur se développe par la dessication et a beaucoup d'analogie avec celle de la fève Tonka. On les emploie en lavements et en lotions.

Les **fleurs de mauves bleues** sont d'un bleu purpurin, campaniformes, découpées en cinq parties jusqu'à leur base et soutenues par des pédicules longs, grêles, velus et contenus dans deux calices dont le premier a trois découpures et le second cinq. Desséchées, on les prend en infusions dans les maladies de poitrine comme très-adoucissantes.

Les **fleurs d'oranger** sont grandes, blanches, quelquefois nuancées de rose en dehors, et disposées à l'extrémité des rameaux en bouquets peu fournis exhalant une odeur suave. Leur calice est plane, à cinq dents et leur corolle formée de cinq pétales sessiles, elliptiques, allongés, obtus, épais et munis de vésicules transparentes. Les étamines, au nombre de vingt environ, sont rapprochées latéralement et réunies en plusieurs faisceaux.

Ces fleurs donnent une eau distillée, fréquemment employée

en médecine comme anti-spasmodique, et dans la vie matérielle comme assaisonnement. On les confit au sucre et on en fait des pains d'orge très-agréables et très-stomachiques.

Les **fleurs de pieds de chat** se composent de fleurons renfermés dans un calice écailleux, arrondi. Leur couleur est blanche ou rouge, et leur aspect rappelle le pied d'un chat. Le centre de leurs capitules est parsemé de poils très-serrés qui sont les aigrettes du fruit. Ce végétal est peu odorant, et son goût est herbacé, mucilagineux et amer. Il entre dans le thé de suisse.

Fleurs de la passion. (Voyez GRENADILLE).

Les **fleurs de pêcher** figurent des roses purpurines au-dessus et jaunes verdâtres au-dessous. Elles sont odorantes et ont la saveur de l'amande amère. On les emploie comme purgatifs, et elles forment la base du sirop de coumons.

Les **fleurs de pensées sauvages** ou *pensées des champs* sont grandes, bleues, quelquefois violettes veloutées ou jaunes marquées de stries brunes. Les violettes donnent, par infusion, une liqueur bleue semblable à celle qu'on extrait des fleurs de violettes, et qui n'a que peu d'odeur. Le sirop qu'on en compose ne se conserve pas et se décolore à la moindre fermentation. Cette plante est très-abondante dans les Alpes et sur le mont Jura. On nous l'envoie en balles de 100 à 150 kilogr. pour la mêler dans les fleurs pectorales ou béchiques. Un botaniste appelle ce végétal *violettes à éperons* à cause de la longeur de celui qui termine son pétale inférieur.

Les **fleurs de romarin** sont d'un bleu pâle ou blanc et découpées par le haut en deux lèvres qui renferment dix étamines et un pistil. On les cultive dans nos jardins et surtout en Espagne, en Italie et en Languedoc. Elles donnent, par la distillation, une huile essentielle stimulante, nervale, anti-spasmodique, emménagogue et stomachique; employée extérieurement, elle est résolutive et plus énergique que les fleurs mêmes dans leur état primitif.

Les **fleurs de roses pâles**, de roses à cent feuilles, de roses de Damas, de roses de tous les mois, sont rangées dans la même catégorie. Le rosier de Damas, originaire de l'Asie-Mineure, est cultivé depuis des siècles dans toute l'Europe. Ses

fleurs sont moins belles que celles des roses à cent feuilles, et se composent de pétales nombreux couleur de chair d'une odeur forte et suave, mais qui diminue sensiblemeut à la dessication. Leur saveur est astringente et amère.

Les roses pâles sont laxatives, et donnent l'onguent rosat, l'alcoolat de rose et un sirop avec lequel on purge les enfants. Leur distillation procure une eau qu'on emploie comme parfum ou comme médicament interne ou externe : on en fait des potions et des colyres. Les Orientaux et les habitants du nord en extraient une huile volatile qui est répandue dans le commerce sous forme concrétée.

Fleurs de roses de Provins. (Voy. ROSES DE PROVINS).

Fleurs de Saint-Jacques, nom de la jacobée. (Voyez ce mot).

Fleurs de soufre. (Voyez SOUFRE SUBLIMÉ).

Les **fleurs de stœchas**, qui ont la forme des épis non développés, sont ovales, écailleuses, d'un bleu violet et d'une odeur qui rappelle celle de la térébenthine. Leur goût est chaud, âcre et amer. Elles viennent sur un arbrisseau qui est une espèce de lavande. L'Arabie, les îles d'Hyères, le Languedoc et la Provence nous les fournissent; on les enveloppe de papier quand on les fait sécher, pour leur conserver les couleurs. Elles sont stimulantes, nervales, résolutives et entrent dans la composition de la thériaque, du sirop de stœchas et de plusieurs alcools odorants. (Voyez STŒCHAS).

Les **fleurs de sureau** forment des ombelles amples et larges où sont groupées de petites fleurs blanches et odorantes, formées en roses. Lorsqu'elles sont desséchées, leur volume décroît et leur couleur jaunit.

Elles sont diaphorétiques et carminatives prises en infusions; appliquées extérieurement, elles sont ophthalmiques et résolutives. Elles préservent ou délivrent le blé des charençons qui en fuient l'odeur. (Voyez SUREAU).

Fleur de thé, choix des feuilles de cette plante, préparées au Japon. (Voyez THÉ).

Les **fleurs de tilleul** naissent dans les aisselles des feuilles, et sont attachées à des pédicules qui se divisent en quatre ou cinq branches. Leur calice est caduc, à cinq divisions profon-

des, et leur corolle à cinq pétales dont les bords se joignent avec la floraison. Leurs étamines sont nombreuses et distinctes; leur ovaire est à cinq loges bi-ovulees, surmonté d'un style simple et d'un stigmate à cinq loges rapprochées. Leur odeur est suave et se conserve par la dessication. On l'emploie fréquemment en infusion théiforme, comme anti-spasmodique, céphalique et diaphorétique. On doit préférer les fleurs les plus récentes et les moins pourvues de feuilles. On les vend sèches.

Fleurs de tussilage. (Voyez TUSSILAGE).

Fleurs de la Trinité, violettes tricolores, connues sous le nom de *pensées*. (Voyez ce mot).

Fleurs de zinc. (Voyez OXYDE DE ZINC).

FLEURET DE SOIE. (Voyez FILOSELLE).

FLINT-GLASS, espèce de cristal destiné à la fabrication des instruments astronomiques et des lunettes achromatiques.

Le flint-glass doit être parfaitement transparent et ne point dénaturer les couleurs. Les Anglais ont eu long-temps la palme pour ce genre de fabrication, mais M. Cazalet de Bordeaux parvint à les dépasser en fondant des masses de platine dans des creusets, avec des préparations particulières, que les Français utilisent aujourd'hui. (Voyez VERRE DE CRISTAL).

FLORÉE D'INDE, feuilles de cocagne. (Voyez ce mot). p. 94

FLORETONNE, ou *fleureton*, laine d'Espagne de deux espèces, provenant de Ségovie et de Navarre (province d'Espagne). La première est la plus estimée.

FLOS-FERRI ou *fleur de fer*, carbonate calcaire, disposé en stalactites blanches et rameuses et que les minéralogistes appellent *chaux carbonatée, coralloïde* ou *spath calcaire rameux*.

FLUATES.

Les **fluates** sont des sels provenant de la combinaison des sels avec l'acide fluorique et les bases salifiables. On les emploie peu dans l'art médical.

Le **fluate de chaux** est très-abondant et se rencontre en cristaux cubiques, très-nets, et de couleurs variées. Il est phosphorescent, fond à une température très-élevée, et sert à la préparation de l'acide fluorique.

FLUIDES, nom générique donné par la physique aux liquides et aux gaz.

FLUOR ou *phtore*, nom du radical présumé de l'acide fluorique.

FLUTEAU. (Voyez PLANTAIN D'EAU).

FLUX.

FLUX BLANC.
— CRU.
— DE MORVEAU.
FLUX NOIR.
— DE SCOPOLI.

Les **flux** comprennent les diverses substances que l'on emploie dans la fusion des minéraux. On les nomme *flux réductifs* lorsqu'ils peuvent réduire les oxydes minéraux à l'état métallique.

Le **flux blanc** est un mélange de tartrite acidulé de potasse et de nitrate de potasse, déflagrés au contact d'un charbon ardent et pris à parties égales.

C'est une véritable alcalisation du nitrate et du tartrite de potasse qui, sous une combustion rapide, est opérée par l'oxygène de l'acide nitrique du nitrate, lequel acide est décomposé par le carbone du tartre. Le résultat de cette combinaison est la potasse carbonatée. Ce flux est fusible et non réductif.

Le **flux cru** est une réunion de nitrate de potasse et de tartre non déflagré, qui peut devenir fusible ou réductif suivant les proportions du mélange. Si les quantités sont égales, il sera fusible; si le tartre est en excès, il sera réductif.

Le **flux de Morveau,** dû au célèbre Guyton-Morveau, est fusible et très-avantageux pour la *docimasie* ou l'art des essais.

Il se compose de huit parties de verre pilé, d'une partie de borate saturé de soude ou de borax, et d'une demi-partie de poussière de charbon. Il est fusible et réductif.

Le **flux noir** est produit par la déflagration de deux parties de tartre et d'une partie de nitrate de potasse. Il est réductif et noir par le côté charbonneux du tartre qui n'a pas été consumé faute d'oxygène. On y ajoute souvent du muriate de soude, qui entre en fusion, et qui, surnageant sur le minéral liquide, intercepte le contact avec l'air extérieur et s'oppose à son oxydation.

Le **flux de scopolie** se compose de deux cent sgrains de borate saturé de soude, de cent grains de potasse et de vingt grains de chaux éteinte, auxquels on ajoute cent grains de la miue à essayer. Il est fusible.

L'arsenic et la potasse à parties égales forment aussi un flux très-actif.

FOIE D'ANTIMOINE.

Latin, CROCUS MÉTALLORUM; — anglais, STIBIUM, ANTIMONY RAW; — allemand, SPIESGLAS, SPIESGLANTZ; — espagnol, ANTIMONIO CRUDO; — portugais, ANTIMONIO CRU; — italien, ANTIMONIO CRUDO.

Foie d'antimoine ou *crocus métallorum*, nommé autrefois *safran des métaux*, et aujourd'hui *oxyde sulfuré opaque*. (Voyez ANTIMOINE).

FOIE DE SOUFRE. (Voyez SULFURE DE POTASSIUM).

FŒTIDA. (Voyez ASSA-FŒTIDA).

FOIROLLE, nom de la *mercuriale*. (Voyez ce mot).

FOLETTE. (Voyez ARROCHE).

FOLIUM INDIUM. (Voyez FEUILLES INDIENNES).

FOLLICULES.

Latin, FOLLICULUM SENNA; — anglais, SENNA PODS; — allemand, SENESBALGLEIN, ODERSCHOTEN; — espagnol, FOLLICULOS DE SEN; — portugais, FOLLICULOS, FOLHELOS DE SENNA; — italien, FOLLICULA DI SENA.

FOLLICULES DE SÉNÉ.	FOLLICULES D'ALEP.
— DE LA PALTE.	— DE MOKA.
— BLONDES DE TRIPOLI.	— DE RATS MUSQUÉS.

Follicule est un terme générique employé pour désigner un fruit sec univalve, adhérent par une suture longitudinale et renfermant plusieurs graines attachées sur les bords de la suture à un placenta qui devient libre à l'ouverture du péricarpe.

La pharmacie appelle improprement *follicule* le fruit du séné et les organes secréteurs de quelques produits odorants, tels que le musc et le castoreum.

Les **follicules de séné** sont le nom impropre donné aux fruits à gousses bivalves de l'arbrisseau de même nom, qui ap-

partient à la *Décandrie monogynie* de Linné. La droguerie en distingue quatre espèces qui sont désignées en tête de cet article.

Les **follicules de la palte** sont produites par le séné d'Arabie ou *cassia lanceolata foliis quinque jugis*, plante de la *Décandrie monogynie* de Linné. Ces gousses, qui tiennent le premier rang dans le commerce, sont elliptiques, lisses, luisantes, aplaties, d'un vert sombre, droites ou légèrement recourbées, et d'une longueur de 40 à 60 millim., sur 24 à 30 de largeur. Leur saveur est un peu amère et leur odeur n'est pas désagréable. On doit préférer les plus grandes et veiller à ce qu'elles soient exemptes de buchettes et de feuilles de séné. Elles arrivent à Marseille en fardes de jonc avec tête en toile, qui sont du poids de 150 kilogrammes. Leur tare est de 10 pour 100.

Les **follicules blondes de Tripoli** proviennent du séné nommé *cassia œtiopica*: Leurs gousses, bien moins grandes que celles de la palte, sont de même forme, de même goût et de même odeur; leur couleur est vert jaune, et elles se brisent facilement. Les préférables sont les plus entières et les moins chargées de buchettes. On les expédie comme les précédentes. Même tare.

Les **follicules d'Alep** ou **de Syrie** sont le produit du séné nommé *cassia obovata*. Ces gousses sont d'un gris perle, rudes au toucher, étroites, étranglées, sensiblement contournées, et présentant vers le milieu de leur longueur une série de petites crêtes saillantes, qui recouvrent les huit à dix graines qu'elles renferment. On en fait peu d'emploi.

Cet article n'a pas d'emballage régulier et nous parvient souvent en balles de toile de 50 à 100 kilogr. La tare n'est que de 5 pour 100.

Les **follicules de Moka**, qui nous arrivent en très-petites quantités, proviennent du séné nommé *cassia acutifolia*, et sont plus courtes, plus étroites et plus brunes que celles d'Alep, dont elles ont les propriétés purgatives.

On les mélange presque toujours avec le séné venant de l'Inde, qui s'emballe en sacs de jonc ou de toile du pays, du poids de 100 kilogr., pour lesquels on accorde une tare réelle.

Les **follicules de rats musqués** ou *d'ondatra* sont des vessies ou de petites poches, situées près des parties de la géné-

ration de cet animal, qui est gros comme un jeune lapin. Il a l'instinct du castor, et s'établit dans des cabanes où les Canadiens le chassent en l'éblouissant de lumière et en l'assommant aussitôt. Ces follicules contiennent un parfum ou humeur laiteuse assez estimé. Elles sont très-gonflées aux temps de la reproduction.

FONDANT DE ROTROU. (Voyez ANTIMOINE DIAPHORÉTIQUE).

FONGILES, terme générique désignant les polypiers pétrifiés dont les plus remarquables sont les œillets de mer, le choux de mer et le bonnet de Neptune. Ce ne sont du reste que de simples curiosités.

FONGUS. (Voyez AGARIC *ou* BOLETS).

FONTE DE FER. (Voyez FER DE FONTE).

FONTINALE INCOMBUSTIBLE, espèce de mousse écailleuse et à fines feuilles de la *Cryptogamie* de Linné, qui croît dans les étangs, dans les fontaines et sur les pierres des torrents. Son nom lui vient de ce qu'elle brûle très-difficilement ; aussi les Lapons s'en servent-ils pour garnir les parois de leurs cheminées. Le *tortula sive barbula ruralis hedwi* et le *bryum rurale* ont la même propriété et devraient être préférés au chaume qui couvre les cabanes des villageois.

FOSSILE, nom générique des corps pétrifiés extraits des entrailles de la terre. (Voyez PÉTRIFICATIONS *et* FALUN).

FOUGÈRES.

Latin, FELICES; — anglais, FERM; — allemand, FARNKRAUT, FARRENKRAUT; — espagnol, HELECHO; — portugais, FETO; — italien, FELCE, TANACETO.

FOUGÈRE MALE. FOUGÈRE AQUATIQUE.
— FEMELLE.

La **fougère mâle** est une plante de la *Cryptogamie* de Linné, dont la tige est horizontale, noueuse, brune, épaisse de 3 centimètres et recouverte à l'extérieur d'écailles blanchâtres en dedans. Ses feuilles, d'environ 65 centimètres, sont souples, rudes, faciles à rompre, vertes, et d'une odeur forte et agréable; elles sont disposées en ailes composées elles-mêmes de plusieurs autres petites feuilles dentelées au bord. Ses fruits, qui sont

placés en double rang le long de leurs découpures, ont la forme d'un fer à cheval appliqué sur les feuilles et rivé au-dessous; ils sont recouverts d'une membrane relevée en bosse, qui finit par se flétrir, se rider, et qui laisse alors apercevoir des coques ovales entourées d'un cordon à grains de chapelet, qui répandent une infinité de menues semences.

La racine de fougère possède une saveur âpre, amère, et une odeur nauséabonde. On la cueille en été. Sa cassure est franche, d'une couleur verte et bien caractérisée.

On l'emploie contre le tœnia; elle est vermifuge, chasse le lait et est efficace dans la suppression des règles. On doit préférer la plus récente.

La **fougère femelle** ou *commune* vient sur une tige souterraine perpendiculaire, allongée, noirâtre, et offrant, lorsqu'on la coupe obliquement, l'apparence d'un aigle à double tête. La principale côte de ses feuilles, désignée sous le nom de *fronde*, monte souvent à 2 mètres, et est droite, ferme, solide, anguleuse et remplie de moelle; ses feuilles, disposées en ailes, sont petites, obtuses, sans dents, vertes au-dessus et blanches au-dessous; ses racines, grosses comme le petit doigt, sont empreintes d'un suc gluant et amer. On l'emploie contre les vers en remplacement de la fougère mâle.

Les feuilles de ce végétal remplacent quelquefois la paille dans les emballages. On le brûle pour en obtenir la cendre qui contient beaucoup de potasse carbonatée et qui facilite la fusion du sable avec lequel on fait le verre dit de fougère, lequel a toujours une teinte verdâtre; cependant cet emploi est aujourd'hui restreint à peu de localités.

Fougère aquatique. (Voyez OSMONDE).

FOUINE. (Voyez PEAUX DE FOUINES).

FOULI. (Voyez PIMENT).

FOURMI.

Latin, FORMICA; — anglais, AN, ANT, POSMIRE, EMMET; — espagnol, HORMIGA.

La **fourmi** est un insecte hyménoptère dont les naturalistes distinguent un grand nombre d'espèces. Nous n'en citerons que

trois variétés : la fourmi rousse et noire *(rufa)*, la fourmi brune *(fusca)* et la fourmi rouge *(rubra)*.

M. Latreille a fait, sur ce petit animal, un livre fort intéressant qui a pour titre : *Histoire naturelle des fourmis*. Nous y renvoyons nos lecteurs pour les détails très-circonstanciés.

On distingue les fourmis mâles, les fourmis femelles et les neutres. Les deux premières sont pourvues d'ailes, et les mâles ont en outre un aiguillon. Leur abdomen suinte une liqueur considérée comme un acide et que Fourcroy nomme *acide formique*. (Voyez *Annales de Chimie et de Physique*, tomes LXXXIII et XX).

On extrait de ces insectes une huile fixe qui est la base de la teinture connue sous le nom d'*eau de magnanimité* d'Hoffmann. Cette liqueur est excitante et s'administre par gouttes, mélangée à une boisson quelconque.

Les larves et les œufs des fourmis sont très-recherchés par les rossignols, les perdreaux et les faisandeaux, qui en sont très-friands.

FOURRURES.

Latin, VILLOSA PELLIS ; — anglais, FURR, FUR ; — allemand, PELZWERK, PELZWWOREN ; — espagnol, PELLETERIA, AFORRO DE PIELES ; — portugais, PELLETERIA ; — italien, PELLICCE ; — hollandais, BONT, BONTWERC ; — danois, FOERWERK, PELSWERK ; — suédois, FODERWERK, PEISWERK ; — polonais, FUTRO, FUTROWIZNA, HOSMACIZNA ; — russe, MŒCHKAJA, RUCHLŒD

Les **fourrures** sont des peaux préparées avec leur poil ou leur plume qui sont destinées à garnir les vêtements comme objets de luxe, ou fourrures à garantir du froid. (V. PELLETERIES).

FOUTEAU. (Voyez HÊTRE).

FRAGAIRE, nom du fraisier dérivant de *fragaria*. (Voyez FRAISIER).

FRAGON, nom du houx-frêlon. (Voyez ce mot).

FRAI DE GRENOUILLES ou *sperniole*, matière liquide, visqueuse, transparente, blanche, remplie de petits œufs noirs, et qui se trouve sur la surface des eaux marécageuses. Ce sont des grappes de semences animales déposées par les grenouilles ; elles servent à calmer les maux de dents et à apaiser

les fluxions. On en tire une eau distillée et une huile particulière en les infusant dans l'huile d'olive.

FRAISES.

Latin, FRAGA; — anglais, STRAW BERRY; — allemand, ERDBEERE; — espagnol, FRESA; — portugais, MARANGAO, MORANGO; — italien, FRAGOLA.

FRAISES ANANAS.	FRAISES CAPERONIER ROYAL.
— ANGLAISES.	— DU CHILI.
— BATH.	— FAUSSES NOIRES.
— DE BRESLINGE.	— FRESSANTES.
— DE BERGEMON.	— FRUTILLÈRES.
— BRESLINGE D'ALLEMAGNE.	— MAJAUFES DE PROVENCE.
— DE BRUXELLES.	— DE MONTREUIL.
— DE CANTORBÉRY.	— QUOIMIO DE HARLEM.
— CAPERONES.	FRAISIER.

Les **fraises** sont les fruits d'une plante de l'*Icosandrie polygynie* de Linné, nommée *fraisier* ou *fragaire*.

Elle croît naturellement dans les bois et on la cultive dans les jardins, où elle produit des variétés de toutes espèces.

Les fraises ananas, *quoimio de Harlem* ou *fraises anglaises*, sont hâtives, parfumées et légèrement ambrées. Leur couleur est d'un rouge vif et leur forme ronde.

Les **fraises anglaises** proprement dites viennent dans ce pays sous des châssis vitrés. Ce sont les plus précoces. Leurs caractères sont ceux des précédentes.

Fraises de Bath et de Cantorbéry, variétés des fraises anglaises.

Les **fraises de Breslinge** ou d'Allemagne sont pointues, verdâtres, et d'un rouge brun du côté qui a été exposé à l'ardeur du soleil. Leur chair est ferme, succulente et très-parfumée.

Les **fraises de Bergemon**, ou *majaufes de Provence*, proviennent des fraisiers originaires de ce pays et des Alpes, qui ne fleurissent qu'au mois de septembre ou d'octobre. Elles sont rondes, jaunes d'abord, puis rouge foncé dès que le soleil les atteint.

Fraises Breslinge d'Allemagne. (Voyez FRAISES DE BRESLINGE).

Les **fraises de Bruxelles**, ou *caperones royales*, sont abondantes et se récoltent deux fois l'année. Leur forme varie, mais elle n'est jamais anguleuse ni aplatie; leur couleur est pâle; leur chair juteuse et agréable, et leur odeur très-parfumée.

Fraises de Cantorbéry. (Voyez FRAISES DE BATH).

Fraises caperones. (Voyez FRAISES DE MONTREUIL).

Les **fraises du Chili** ou *frutillères* proviennent des plantes apportées de ce pays par le savant voyageur Frezier. Les botanistes les nomment *fragaria chiloensis*. Leurs fruits sont très-gros, d'un rouge jaunâtre doré et brillant sous le soleil. Leur parfum est très-suave et se rapproche de celui de l'abricot.

Fraises fausses noires. (Voyez FRAISES DE MONTREUIL).

Fraises fressantes. (Voyez FRAISES DE MONTREUIL).

Fraises frutillères. (Voyez FRAISES DU CHILI).

Fraises majaufes de Provence. (Voyez FRAISES DE BERGEMON).

Les **fraises de Montreuil**, *fraises de tous les mois* ou *fressantes*, sont fournies par des fraisiers vivaces dont on fait des pépinières dans certaines contrées et des bordures de jardins. Leurs fruits sont rouges, leur forme est variable et ordinairement allongée. Leur qualité dépend, en grande partie, du terrain qui les produit.

Fraises quoimio de Harlem. (Voyez FRAISES ANANAS).

Le **fraisier** produit des pétioles et des pédicules longs, velus et menus, portant les uns des feuilles au nombre de trois et les autres des fleurs. Il jette en outre des fibres qui serpentent à terre, y prennent racine et multiplient l'espèce. Ses feuilles sont oblongues, dentelées, crenelées, veinées, velues, vertes en dessus et blanches en dessous; ses fleurs, attachées par quatre ou cinq sur un même pédicule, sont composées de pétales blancs disposés en roses et soutenus par un calice découpé en dix parties; son fruit, qui varie de couleur et de forme, est rempli, dans sa maturité, d'un suc rouge d'une odeur agréable et d'une saveur délicieuse; sa racine est fibreuse et apéritive; sa souche, de 6 à 9 centim. de long, est noire au dehors, fauve à l'intérieur,

et d'un goût amer et très-astringent. On fait une eau distillée avec les fraises.

FRAMBOISES.

Latin, FRAMBŒSIAS ; — anglais, RASPBERRIES, KINDBERRIES ; — allemand, HIMBEERN, HINDBEERN ; — espagnol, FRAMBUESAS, SANGUESAS, ZARZASIDEAS ; — portugais, AMORAS DEZARZA ; — italien, LAMPONI, LAMPIONI.

Les **framboises** proviennent du framboisier, nommé aussi *ronce du mont Ida*, arbrisseau de l'*Icosandrie polygamie* de Linné, qui croît jusqu'à la hauteur de 16 à 19 décim. Ses branches sont tendres, vertes, médullaires, garnies de petites pointes ; ses feuilles, semblables à celles des ronces, sont plus molles, vertes en dessus et blanches en dessous ; ses fleurs, composées de cinq pétales, sont disposées en roses et soutenues par un calice découpé ; son fruit est formé de petites baies succulentes d'un rouge plus ou moins pâle, serrées l'une contre l'autre et réunies sur un réceptacle conique ; leur odeur est très-agréable et leur goût sucré et vineux ; sa racine est longue, traçante, et se divise en rameaux.

On cultive spécialement cet arbuste en Angleterre, en Pologne et en Russie, où il produit tellement qu'on fait avec ses fruits une boisson qui fermente comme celle du raisin et qui est d'une grande ressource pour tous ces pays.

Les framboises peuvent se préparer en confiture et en sirop. On en tire une eau distillée qu'on emploie en gargarismes dans les maux de gorge et de gencives. On les mange aussi crues avec du sucre. Les feuilles de ce végétal sont astringentes.

FRANCIN, mot flamand qui désigne un parchemin fourni par la peau du veau de lait, et que nous nommons *vélin*. (Voyez ce mot).

FRANCOLIN. (Voyez PERDRIX).

FRAXINELLE, nom de la racine du *dictame blanc*. (Voyez ce mot).

FRÊNE.

Latin, FRAXINUS EXELSIOR ; — anglais, ASH, ASH-TREE ; — allemand, ESCHE, AESCHE ; — espagnol, FRESNO ; — portugais, FREIXO ; — italien, FRASSINO.

Le **frêne** est un grand arbre de la *Polygamie dioécie* de

Linné. Sa tige est droite, rameuse et couverte d'une écorce unie, cendrée et verdâtre; son bois est uni, dur et blanc; ses feuilles sont amères, oblongues et rangées deux à deux le long d'une côte terminée par une seule feuille dentelée; ses fleurs se composent d'étamines disposées en grappes qui naissent avant les feuilles; son fruit est une follicule membraneuse, oblongue, qui a la forme d'une langue d'oiseau, déliée vers son extrémité, et qui renferme une semence ovale, aplatie, blanche, moelleuse et âcre. On le nomme *ornithoglosse.* Les racines du frêne sont grandes et traçantes.

Cet arbre croît partout, mais de préférence dans les lieux humides.

On emploie la seconde écorce de ce végétal comme fébrifuge dans les fièvres intermittentes. Ses feuilles jouissent des mêmes propriétés. Ses semences donnent, par l'infusion, une boisson énergique salutaire contre la lithiasie ou formation de la pierre dans les reins ou dans la vessie.

Du tronc de cet arbre s'écoule par incision une manne connue sous le nom de *fraximus rotundifolia*, que l'on recueille dans la Calabre, en Sicile, au mont Saint-Ange et à l'Atolfe. (Voyez BOIS DE FRÊNE).

Les anciens pensaient que le frêne était un puissant contre-poison et était odieux au serpent. (Voyez Pline, *Histoire naturelle*, livre 16, chapitre 13). Aussi en distribuait-on des baguettes nommées *bâtons constellés* ou *bâtons sympathiques*, auxquels on attribuait des vertus merveilleuses.

FRETIN, chose de rebut et de peu de valeur, terme usité dans le commerce et surtout dans celui des poissons salés et de la morue. (Voyez cet article).

FRITILLAIRE, plante de l'*Hexandrie monogynie* de Linné, très-recberchée par les jardiniers à cause de la beauté de sa fleur. Sa tige, qui s'élève à 3 décim., est grêle, ronde, lisse, d'uu vert sombre, fougueuse en dedans, et portant six à sept feuilles irrégulières, étroites, creuses, semblables à celles de la barbe de bouc, et d'une saveur aigre; sa fleur, placée à l'extrémité de la tige, est très-souvent unique, et se compose de six pétales inclinés, disposés en clocbe et marbrés comme un échiquier des couleurs purpurine, incarnate, rouge et blanche;

son fruit, oblong et triangulaire, se divise en trois loges remplies de semences; sa racine est bulbeuse et composée de deux tubercules demi-sphériques qui sont digestifs et émollients, appliqués extérieurement après cuisson préalable.

FROMAGES.

Latin, CASEUS; — anglais, CHEESE; — allemand, KALSE; — espagnol, QUESO; — portugais, QUEIXO, QUESJO; — italien, FORMAGGIO, CACIO; — hollandais, KAAS; — danois, suédois, OST; — russe, SUR; — polonais, SER.

FROMAGE ANGELOT.
— D'AUVERGNE.
— DE BATH.
— DE BERGUE.
— DE BRIE.
— DU CANTAL.
— DE CHESTER.
— DE CHRISTIANIA.
— DE COTTENHAM.
— DE CRÊME DE ROQUEFORT.
— DAUPHINS.
— DE DERBY.
— D'ÉDAM.
— D'ÉMANTROL.
— DI FORMA.
— DE FIGUES.
— DE GÉRUME.
— DE GEX.
— DE GLOCESTER.
— DE GRUYÈRE.
— DE GNISE.
— DE HOLLANDE.

FROMAGE DE LAIT DOUX.
— DE LIVAROT.
— DE MAROLLES.
— DU MONT CENIS.
— DU MONT D'OR.
— DE NEUFCHATEL.
— DE PARMESAN.
— DE PATE GRASSE.
— DE LA POSTE AUX CHEVAUX DE MEAUX.
— DE RABIOLE.
— DE RABIOLINI.
— DE ROCHE.
— DE ROQUEFORT.
— DE SARNEN.
— DE SASSENAGE.
— DE SEPTMONCEL.
— DE SOUTHAMPTON.
— DE STRACHINO.
— DE VASCHREIN.
— VERT DE SUISSE.
— VERT DU TEXEL.
— D'YORCK.

Les **fromages** en général se composent de lait caillé, séché, durci et salé, que chaque contrée manipule suivant les méthodes qui lui sont particulières. La qualité des fromages dépend d'une infinité de circonstances dont les plus essentielles consis-

tent dans les soins qu'on donne aux animaux herbivores et dans les pâturages dont ils se nourrissent. Le savoir-faire vient ensuite et n'est pas de peu d'importance : l'application de la pressure au lait, la température de la pâte, l'assaisonnement, la coloration et le salage demandent une main habile et exercée.

La conservation des fromages dépend de la quantité de sel qui y entre et de sa distribution dans toute la masse. Son excès le réduit en grumeaux et le rend facile à briser dans les transports; dans le cas contraire, il se fend en raison de son peu de consistance.

Les fromages se divisent en gras ou fermes, en cuits ou non cuits.

Les fromages gras sont peu volumineux et ne se conservent guère. On les consomme communément sur les lieux.

Les fromages fermes se préparent en agitant fortement et en brisant le caillé pour en enlever le sérum. Il reste une pâte que l'on place dans des moules où on la pétrit et on la comprime avec force.

Les fromages cuits se font en versant le lait dans des vases exposés à un feu modéré dans lesquels on met assez de pressure pour le faire cailler. On pétrit longuement et le sérum séparé, on soumet la pâte à une vive compression.

Les principales contrées qui fournissent les fromages sont la Hollande, la Suisse, l'Italie et la France. Nous allons discuter leurs principales variétés.

Le **fromage angelot** se fabrique au Mont-d'Or (département du Puy-de-Dôme). Il est gras et forme un palet de 3 centim. d'épaisseur; il ne peut se conserver plus d'une année, et il est si mou qu'on ne le peut transporter. On le fait avec du lait de chèvre. Il est très-estimé à Lyon, où il circule dans des boîtes rondes, et a beaucoup d'analogie avec le fromage de Brie. Les qualités supérieures d'angelot se confectionnent à Rollo, près Mont-Didier, et s'appellent *dauphins.* Leur forme est un peu différente.

Le **fromage d'Auvergne** se fabrique dans le département du Cantal, avec du lait de vache, et principalement entre Saint-Flour et Aurillac. On en distingue deux espèces : l'une appelée *tête de moine*, de forme ronde et de croûte blanche, pesant

40 à 50 kilogr., l'autre plus aplatie et de 5 à 6 kilogr. Sa saveur est forte et piquante.

Ce fromage ne se conserve guère plus d'un an. On en exporte peu à cause de son peu de solidité.

Fromage de Bath. (Voyez FROMAGE DE CHESTER).

Le **fromage de Bergue** se fabrique avec le lait de vache, dans les départements du Nord, et surtout dans les cinquante-neuf communes qui composent l'arrondissement de Dunkerque; le plus estimé est celui du canton de Bergue. Sa saveur est agréable et piquante; sa forme ronde et aplatie; sa croûte et sa pâte jaunes. Il remplace au besoin celui de Hollande.

On ne consomme cette qualité que dans la Picardie et dans la Normandie. Le poids des pains varie de 4 à 6 kilogr.

Les **fromages de Brie** se font dans le département de l'Aisne. Les plus renommés sont ceux de Viri et de Neufchâtel, comme étant les plus crêmeux. Ces derniers se désignent par *fromage à tout bien* qui a toute sa crême, et *fromage maigre* qui en a perdu une partie. Le premier se conserve trois mois, le second beaucoup moins de temps. La forme de ce fromage est celle d'un palet de 33 centim. environ de diamètre, sur 3 centim. d'épaisseur. Il n'est réellement agréable que lorsqu'il est frais, et il se corrompt très-promptement. On le vend au cent sur les lieux.

Le fromage de Brie trop mou sert à en faire un délicieux, nommé *fromage de la poste aux chevaux de Meaux*.

Les **fromages du Cantal,** quoique d'une qualité inférieure, rivalisent pour le prix avec ceux de Roquefort et de Gruyère qu'ils imitent; mais leur première qualité ne vaut pas la dernière de ceux-ci. Leur croûte est blanche, mais leur pâte est moins fine ainsi que leur goût. Chaque pain pèse envirou 5 à 6 kilogrammes et ne se conserve pas une année. Les montagnes de Salers fabriquent les meilleurs. Les imitations de Gruyère pèsent à peu près 45 à 50 kilogr.

Ces fromages s'expédient à Paris et dans les départements du Midi.

Le **fromage de Chester** se fabrique dans cette ville et dans le comté de Glocester. On en distingue deux espèces: le double et le simple. Le premier se fait avec du lait de vache pur et le second avec du lait écrémé. Ce fromage est rond,

aplati des deux côtés et d'un poids variant de 20 jusqu'à 40 kilogrammes. Sa croûte est rouge et sa pâte jaune foncé, serrée et sans la moindre cavité. Sa saveur est forte, agréable et a un arome particulier et peu flatteur. On le garde nombre d'années et il acquiert en vieillissant une perfection recherchée par les gastronomes.

La couleur de cet aliment provient du rocou qu'on y mêle, et qui a remplacé la fleur de souci et les bourgeons d'aubépines dont on se servait autrefois; 35 gr. 25 centigr. de rocou collorent suffisamment 50 kilog. de pâte coulée.

Le comté de Shrup et le nord du Wilkhire fournissent au commerce de faux fromages de Glocester. Le comté de Sommerset en fait qui ont beaucoup de ressemblance avec le Parmesan. Le comté de Leicester fournit l'incomparable fromage nommé *stillop ;* le comté de Lancastre, ceux de Leign, Derby, Cottenham, Southampton, Bath et Yorck se livrent aussi à cette industrie. Ces deux dernières villes sont citées pour leurs fromages à la crême.

Fromage de Cottenham. (Voyez FROMAGE DE CHESTER).

Fromage de crême de Roquefort. (Voyez FROMAGE DE ROQUEFORT).

Le **fromage de Christiania** est le meilleur de tous ceux du pays, qui, du reste, en fournit très-peu au commerce.

Il est d'un grain très-serré et d'une apparence cristalline après trois ou quatre années de conservation, époque où sa saveur se développe. Il est si piquant qu'il ne peut être pris que par fragments d'un volume d'un grain de millet; sinon il fait naître des pustules dans la bouche; il est néanmoins un peu doux. Ce fromage a l'aspect d'un pain carré; il est sans croûte, gris et si dur que le couteau ne peut le trancher. Pour le manger, on en enlève quelques parcelles avec la pointe d'un couteau.

Fromage dauphin. (Voyez FROMAGE ANGELOT).

Fromage de Derby. (Voyez FROMAGE DE CHESTER).

Fromage d'Édam. (Voyez FROMAGE DE PATE GRASSE).

Fromage d'Émantrol. (Voyez FROMAGE DE GRUYÈRE).

Formaggio di forma. (Voyez FROMAGE DE PARMESAN).

Fromage de figues. (Voyez FIGUES DU PORTUGAL).

Le **fromage gérume** ou *fromage de gérardmer* se fait avec du lait de vache, dans lequel on introduit du cumin qui l'aroma-

tise et lui donne une saveur âcre. Sa pâte est molle, sa croûte rouge pâle, et il circule en boîtes rondes de 3 à 4 kilogr. Quoiqu'il ne se conserve guère plus d'une année, on en exporte à l'étranger. Le département des Vosges le fabrique exclusivement.

Le **fromage de Gex** ou *septmoncel* provient du lait de vache mélangé au lait de chèvre, et a quelque analogie avec le Roquefort. Sa forme est celle du Gruyère, et le poids de ses pains est de 5 à 10 kilogr. Lyon en consomme beaucoup. Le département de l'Ain le confectionne particulièrement.

Fromage de Glocester. (Voyez FROMAGE DE CHESTER).

Le **fromage de Gruyère** se fait dans la Suisse, la Sardaigne, les départements du Jura, du Doubs et de la Haute-Saône. Les contrées françaises n'en fournissent pas assez à notre consommation ; aussi sommes-nous obligés d'en importer considérablement de l'étranger.

On le fabrique avec le lait de vache et on en distingue de deux qualités : le gras et le maigre. Les meilleurs sont ceux de Gruyère (canton de Fribourg), et de Munster (duché de Bâle). Ceux que l'on appelle *vaschrein* sont les plus crêmeux, mais ne peuvent s'expédier en été, étant peu consistants. La vallée d'Emmen (canton de Fribourg) en donne de très-remarquables. Ces fromages ont l'aspect d'une meule à éguiser ; leur croûte est grise ou jaunâtre et leur poids varie de 15 à 30 kilogr. Cependant ceux de Sarnen ne dépassent pas 10 à 12 kilogr. Leur pâte est solide, fine, blanche, parsemée de cavités, d'un bon sel et d'une saveur douce et agréable.

Les pâturages français ne nous permettent pas d'en faire d'aussi supérieurs que les suisses.

Cet article circule en futailles de 8 à 10 meules pour lesquelles on accorde une tare réelle.

On connaît la qualité des fromages au moyen d'une sonde en argent qu'on y introduit. Le Gruyère doit présenter une pâte douce, moelleuse, délicate, se dissolvant facilement dans la bouche, d'une couleur blanc de citrin, et marquée, au plus, dans toute l'étendue du sondage, de trois yeux ou pores de la grandeur d'un pois.

Les ventes de cette qualité, qui n'est jamais piquée des vers,

s'effectuent ordinairement en septembre et octobre. L'Allemagne les connaît sous le nom de *fromages de gnèse.*

Le **fromage de Hollande** se confectionne dans les Pays-Bas et dans les environs de Rotterdam et d'Amsterdam. On le fait avec du lait de vache joint à du beurre de choix. La pâte, après avoir rendu la partie caséeuse, devient ferme et non susceptible de s'aigrir. On la sale avec du sel blanc très-fin, et on l'arrondit avec soin ; on la plonge alors dans du petit salé qui durcit sa croûte et égalise sa salaison.

Les Hollandais nomment *herst-kaas* le fromage fait en automne, et *hoi-kaas* celui de l'hiver. Les premiers sont préférables et plus doux ; les autres sont secs, moins colorés en dedans et en dehors, et d'une saveur moins franche.

Ces fromages peuvent se transporter, surtout si on les passe dans des étuves chauffées modérément.

Les **fromages de Dantzig**, du Holstein, d'Ost-Frise et du Mecklembourg remplacent souvent le fromage de Hollande. Celui-ci doit se choisir en pains de 1 à 2 kilogr., ronds, sans gerçure ni altération quelconque. Sa croûte doit être rouge et sa pâte jaune, solide, flexible et d'un goût agréable.

Les gerçures et les crevasses sont des motifs de rebut à la livraison, et réduisent la valeur primitive de l'article de moitié ou de deux tiers quelquefois; on doit donc les visiter scrupuleusement à la réception.

Le **fromage de lait doux** est fait en pains plats que les Hollandais nomment *foetemelkskraas*, et que nous appelons *pâte grasse*. Ils arrivent en caisses qui n'en contiennent qu'un du poids de 3 à 5 kilogr.

Il doit présenter à la sonde une pâte blanche, fine, douce, fondante et peu salée.

Le **fromage de Livarot** est un genre de marolles qui doit être consommé dès sa fabrication. Il est originaire de la Normandie.

Le **fromage de Marolles**, qui a beaucoup d'analogie avec celui de Brie, est fait en petits pains carrés très-pâteux et toujours jaunes. On distingue les maigres, les gras et les crêmeux. Leur odeur est très-forte. On les tire du département de l'Aisne, dans les cantons de Lachapelle et de Noyon. Ils sont

consommés par la Champagne, les Ardennes, Paris et quelques autres contrées de la France.

Les **fromages du Mont-Cenis** rappellent ceux de Sassenage et de Roquefort, et se fabriquent sur le plateau de cette montagne et à Bonneval. Leur forme est cylindrique, d'un diamètre de 33 centim. sur 15 à 20 centim. de hauteur. Leur poids varie de 10 à 12 kilogr. Il faut que leur pâte soit jaunâtre, veinée de blanc, unie, grenue, pesante et délicate. Les plus gras sont les meilleurs.

Après une année de conservation, ils se dessèchent, se brisent et leur goût se corrompt.

Fromages du Mont-d'Or. (Voyez FROMAGES ROTTOT, DAUPHIN, ANGELOT).

Le **fromage de Neufchâtel,** qui rappelle celui de Brie, a plusieurs variétés : D'abord, le *fromage à la crême*, que l'on mèle avec de la crême ou lait doux ; le *fromage à tout bien*, produit du lait naturel, et le *fromage maigre*, extrait du lait de crême; la deuxième variété se conserve trois mois environ, sous forme de pains ronds ou carrés de 120 à 130 gram., fort agréables au goût.

Ce dernier article est du ressort du petit commerce.

Le **fromage de Parmesan** se fait avec du lait de brebis ou de vache écrêmé. Sa fabrication demande beaucoup d'habileté et est confiée, dans le Milanais, près Lodi, à des ouvriers nommés *casarôs*. Plaisance possède deux villas, dites *Pavéri di Caramello* et *Della Piuvetta*, appartenant au marquis de Pavéri, et un bien, nommé *Grazzano*, dépendant du marquis Ranuzio Anguivola, qui sont en grande réputation pour ce produit. Ainsi les Parmesans supérieurs proviennent du duché de Plaisance.

Les Italiens les nomment *fromages de forme de Milan* ou *de Lodi*.

Ils circulent sous diverses formes, et sont ordinairement ronds, aplatis, rouges de croûte et jaunis intérieurement avec du safran. Leur pâte est fine, dure, sans yeux, cassante et piquante. Ces fromages, très-estimés dans leur fraîcheur, se conservent du reste indéfiniment.

Leur poids varie de 50 à 60 kilogr. et on les empreint d'une estampille. On distingue le *formaggio di forma*, les Rabiole et

les Rabiolini ; ces deux derniers ont la forme du Gruyère; enfin le Strachino se fait près de Brescia, le long de la Garza et de la Melle, et son poids ne depasse jamais 25 kilogr.

Le Parmesan doit être gras, jaune au-dedans, d'une odeur et d'une saveur vive et pénétrante. Il doit en découler quelques gouttelettes, quand on le coupe. On le conserve dans des caves fraîches et bien propres, pour éviter la moisissure.

Cet article est recherché pour l'exportation.

Fromage de pâte grasse. (Voyez FROMAGE DE LAIT DOUX).

Fromage de la poste aux chevaux de Meaux. (Voyez FROMAGE DE BRIE).

Fromage de Rabiole. (Voyez FROMAGE DE PARMESAN).

Fromage de Rabiolini. (Voyez FROMAGE DE PARMESAN).

Le **fromage de Roche** se fabrique avec le lait de chèvre et de brebis, à Roanne et sur toute la rive gauche de la Loire. Il a beaucoup d'analogie avec celui de Roquefort. Ses pains, de 1 kilogr. 1/2 à 2 kilogr., sont ronds, aplatis aux extrémités; sa croûte est rouge et sa pâte plus ou moins blanche.

Le **fromage de Roquefort** se fait avec le lait de chèvre et de brebis, dans le département de l'Aveyron et principalement à Roquefort, où sont établies les fameuses caves de M. Monteil où on les perfectionne. On doit citer encore les caves de Cambalon et des côtes rouges, ou caves de Roquefort, qui sont creusées dans les montagnes de Larzac et ont une étendue de plus de 7 myriamètres.

Ce fromage est le plus recherché de tous et forme une partie importante du commerce des comestibles. Il circule en formes arrondies, aplaties aux deux extrémités, épaisses de 15 à 18 centim., blanches au-dehors et plus ou moins moisies. Leur pâte est douce, consistante, marbrée de bleu et légèrement persillée.

Ces fromages étant peu consistants se déforment souvent dans le transport, ce qui ne leur nuit aucunement et est indifférent, pourvu que la pâte et la croûte ne soient pas mêlées. Leur poids est ordinairement de 2 à 3 kilogr.

Roquefort prépare en outre une pâte excellente nommée *crême de Roquefort*, qu'on mange sur les lieux et qui ne peut supporter le moindre transport, s'altérant par une prompte fermentation.

Fromage de Sarnen. (Voyez FROMAGE DE GRUYÈRE).

Le **fromage de Sassenage** se fabrique dans le département de l'Isère, au bourg de Sassenage, et se compose de lait de vache, de brebis et de chèvre. Il peut rivaliser avec le Roquefort, dont il se rapproche beaucoup de goût et de forme.

Grenoble en expédie beaucoup à Paris et dans tout le nord de la France.

Fromage de Septmoncel. (Voyez FROMAGE DE GEX).

Fromage de Southampton. (Voyez FROMAGE DE CHESTER).

Fromage Strachino. (Voyez FROMAGE DE PARMESAN).

Le **fromage de Vacherein** ou *Vachelin* se fait dans le canton de Fribourg. C'est une espèce de Gruyère fait avec de la crême de lait de vache, et qui est si gras qu'on ne peut le transporter sans le décomposer. Il est très-estimé et circule surtout dans le fort de l'hiver.

Fromage vert du Texel. (Voyez FROMAGE DE HOLLANDE).

Le **fromage vert de Suisse**, ou *fromage aux herbes*, se fabrique dans le canton de Glaris, avec du lait de vache auquel on joint du mélilot sauvage desséché et mis en poudre très-fine. Sa forme est pointue, et ses pains. d'un goût agréable et qui se conservent long-temps, pèsent de 4 à 5 kilogr.

Le **fromage d'Yorck** est un produit crêmeux très-estimé qui, ne pouvant circuler, est consommé presque entièrement par les habitants du Yorck-Shire. (Voyez FROMAGE DE CHESTER).

Il est encore un grand nombre de fromages spéciaux, propres aux localités, et qui eussent grossi inutilement notre série.

Le fromage est un aliment sain, aidant à la digestion lorsqu'il est pris avec modération, mais dont l'excès développe des maladies fâcheuses, telles que les obstructions, les chaleurs d'estomac et l'épaississement de la salive; il peut même causer des aphtes dans la bouche, que l'on combat en buvant de l'eau froide.

FROMAGER ou *gossampin*, arbre des Indes faisant partie de la *Monadelphie polyandrie* de Linné. Sa tige est droite et verte, ses rameaux réguliers, ses feuilles à l'opposite, ses fleurs rouges et en tuyaux oblongs; son fruit donne un coton appelé *coton de gossampin*, et dont les Indiens font des édredons. On pourrait l'employer à la fabrication des chapeaux.

On distingue encore le fromager du Brésil ou *saamouna*, placé par Linné dans son *Heptandrie monogynie*. Son tronc, d'une grosseur ordinaire, est renflé du double au milieu; son bois est épineux, gris en dehors, blanc intérieurement, moelleux et poreux comme du liége; ses feuilles sont oblongues, vineuses, dentelées et attachées par cinq à de longs pétioles; ses fruits forment des gousses oblongues contenant des pois rouges.

On tire des épines vertes de cet arbre un suc excellent contre les inflammations des yeux, appliqué extérieurement.

FROMENT.

Latin, TRITICUM; — anglais, WHEAT; — allemand, WEIZEN; — espagnol, portugais, TRIGO; — italien, GRANO, FORMENTO.

Le **froment** est une plante céréale ou graminée qui produit le grain le plus recherché comme aliment. (Voyez BLÉ).

FRUIT DES INDES ou *nuci prunifera, monococo nigro.* Ce produit pernicieux se recueille sur un arbre de la grandeur du cerisier, et est semblable à une petite prune, couverte d'une écorce dure, rougeâtre, et renfermant un noyau membraneux, noir et marqué d'une tache blanche. Sa pulpe noire est pareille à celle de la prune sauvage; son amande est ferme et de couleur cendrée.

Il donne le vertige, le délire et la colique à ceux qui le mangent sans précaution; sous forme de pommade, on l'emploie contre les douleurs.

FUCUS, plantes minérales. (Voyez VARECS).

FULMI-COTON (le), qu'on nomme aussi *coton fulminant* ou *poudre à feu-coton*, s'obtient en plongeant du coton dégagé de toutes ses impuretés dans un bain d'acide azotique. Une fois bien imbibé, on le sort de ce liquide; on le lave peu après à plusieurs eaux et on le fait sécher à l'air libre à une douce chaleur.

Ainsi préparé, le fulmi-coton peut remplacer la plus subtile poudre à feu obtenue par les procédés connus jusqu'à ce jour.

FUMETERRE.

Latin, FUMARIA OFFICINALIS; — anglais, FUMITORY; — allemand, ERDRAUCH, ACKERRAUTE; — espagnol, PALOMILLA, PALOMINA; — portugais, HERVAMORALINHA, FEL DE TERRA; — italien, CORIDALIO, FUMOSTERNO.

La **fumeterre** est une plante de la *Diadelphie hexandrie* de Linné, qui pousse plusieurs tiges de 13 décim., carrées, vides, purpurines ou d'un vert pâle. Ses feuilles sont découpées et attachées à de longs pétioles anguleux; ses fleurs sont petites et composées de deux pétales purpurins ou blancs; son fruit consiste en une capsule membraneuse, ronde ou oblongue, qui contient deux graines menues. Ce végétal a une saveur amère.

La fumeterre est stomachique, anti-acide, et sert dans les maladies herpétiques ou cutanées et dans la cachexie. On la prend en infusions ou en en exprimant le suc; elle donne aussi un sirop ou extrait, un vin anti-scorbutique, et entre dans la préparation du sirop de chicorée.

FUMIER. (Voyez ENGRAIS).

FUNGINE, nom donné par M. Braconnot à la fibre des champignons qui contient de l'azote.

FUSAIN. (Voyez BOIS DE FUSAIN).

FUSTEL. (Voyez BOIS DE FUSTEL).

FUSTIK. (Voyez BOIS JAUNE).

FUSTOK. (Voyez BOIS JAUNE DE CUBA).

G

GABIAN. (Voyez HUILE DE PÉTROLE).

GADOLINITE, minéral noir découvert par Gadolin en Suède, à Ylerby, et nommé par lui *ekeberg ytria.* Vauquelin l'appela *gadolinite* pour perpétuer la mémoire de celui qui le fit connaître, et réserva le mot d'*ytria* à désigner la terre salifiable qu'on en obtient par l'analyse.

Ce minerai présente à sa cassure, qui est conchoïde, un éclat vitreux. Haüy lui donne une pesanteur spécifique de 4,0497. Il raie le quartz et étincelle en choquant l'acier. Son action est sensible sur l'aiguille aimantée, et, exposé au feu d'un chalumeau, il décrépite et lance des particules enflammées, effet qui n'a point lieu si on l'a fait rougir auparavant à la flamme d'une bougie. (Voyez YTRIA).

GAGATES. (Voyez JAYETS).

GAIAC. (Voyez BOIS DE GAYAC).

GALÏET. (Voyez GALIET, CAILLE-LAIT et GRATTERON).

GAINIER, arbre de la *Décandrie monogynie* de Linné, qui croît dans les pays méridionaux, où on le cultive dans les jardins à cause de la beauté de ses fleurs; son nom lui vient de son fruit, qui ressemble à une gaîne. Il pousse des rameaux dispersés et couverts d'une écorce purpurine noirâtre. Ses fleurs, qui naissent avant ses feuilles, sont légumineuses, purpurines, attachées par faisceaux à des pédicules courts et noirs, et composées chacune de cinq pétales dont les deux inférieurs sont plus grands que les supérieurs, contrairement aux caractères des fleurs de cette espèce; ses fruits forment des gousses de 170 millim. environ, aplaties, membraneuses, purpurines, et contenant des semences presque ovales et plus dures que des lentilles; elles sont astringentes; ses feuilles, alternées le long des branches, sont rondes, nerveuses, vertes en dessus et blanchâtres en dessous.

GALANGA.

Latin, MARANTA GALANGA; — anglais, GALANGA-ROOT, GALANGAL, GALANGALE; — allemand, GALGANT; — espagnol, GALGANO, GALANGA; — portugais, GALANGA, RAIZ PLANTA DAS INDIAS ORIENTAES; — italien, GALANGA, RADICE GALANGA; — russe, KALGAN; suédois, GALPAROT; — danois, GALENGE; — polonais, GALGAN, KALKAN.

GALANGA MAJOR. GALANGA MINOR.

Le **galanga** est une racine fournie par une plante de la *Monandrie monogynie* de Linné, dont on distingue deux espèces; l'une nommée *kæmpferia galanga* et l'autre *maranta galanga*. L'on en retire le *galanga major* et le *galanga minor*, qui nous viennent tous deux des Indes-Orientales.

Le **galanga major** est une racine longue de 25 millim., épaisse de 10 à 15, couverte d'une écorce rougeâtre, solide, marquée de lignes frangées, circulaires, blanches et présentant à l'intérieur une couleur fauve rougeâtre. Son odeur rappelle celle du cardamomum, et sa saveur est âcre, piquante et aromatique.

Le **galanga minor**, de même longueur que le galanga major, est moitié plus mince et beaucoup plus dur. Ses signes distinctifs sont d'ailleurs les mêmes.

On doit préférer le galanga le plus lourd, le plus coloré et le plus odorant. On se sert de ce végétal pour renforcer et aromatiser le vinaigre. La pharmacie l'emploie comme stimulant, stomachique et emménagogue dans les paralysies de langue, les coliques venteuses et le mal de mer. La dose est de 10 à 15 grains en poudre.

Cet article arrive de l'Inde et de Java en canastres de jonc de 50 à 60 kilogr., pour lesquels on accorde la tare réelle.

GALANTINE. (Voyez ANCHOLIE).

GALBANUM.

Latin, GALBANUM; — anglais, GUM GALBANUM; — allemand, MUTTERHARZ, GALBANUM; — espagnol, GOMA GALBANO; — portugais, GOMA GALBANO; — italien, GOMMA GALBAM.

GALBANUM EN LARMES. GALBANUM EN MASSES.

Le **galbanum** ou *gomme galbanum* est une gomme résine

qui découle par incision de la tige d'une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, nommée *bubon galbanum* ou *selinom galbanum*. Elle croît sur les côtes orientales de l'Afrique et de l'Éthiopie, et au cap de Bonne-Espérance; le Jardin du Roi à Paris en possède aussi quelques pieds. Ses tiges sont cylindriques, rameuses, glabres, et portent des feuilles alternes, vertes, nombreuses, dentelées, ailées de triples pétioles membraneux et longs. Ses fleurs forment de grandes ombelles jaunes qui naissent à l'extrémité des rameaux.

Le galbanum suinte de l'arbuste, principalement dans les grandes chaleurs, et sous forme de larmes qui se durcissent à l'air. On en provoque l'écoulement par des incisions que l'on fait à quelques pouces de terre.

Le commerce distingue le galbanum en larmes et le galbanum en masses. Le premier est en parcelles sèches et détachées, et l'autre en masses amygdaloïdes de différents volumes. La saveur de ce produit est amère et âcre, et il a une forte odeur d'ail. Il est stimulant, anti-spasmodique, emménagogue, expectorant et résolutif. Le meilleur vient de la Syrie et de la Perse.

GALEGA.

Latin, GALEGA OFFICINALIS; — anglais, BUTTER BUR; — allemand, PESTILENZKRAUT, ZIEGENRAUTE, GEISSRAUTE, GEISSKLÉE; — espagnol, RUDA DE CABRA, GALLEGA; — portugais, GALEGA CAPRARIA; — italien, CAPRAGGINE, GALEGA.

La **galega** ou *rue de chèvre* est une plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, qui croît dans les localités humides de l'Europe méridionale, et que l'on cultive dans les jardins. Ses tiges sont droites, herbacées, striées et rameuses; ses feuilles sont imparipennées; ses fleurs sont bleuâtres, purpurines ou pâles; elles pendent sur le pédicule et sont disposées en longs épis pédoncules et axillaires; ses fruits sont pointus, glabres et légumineux.

On s'en servait autrefois contre l'épilepsie; aujourd'hui elle n'est d'aucun emploi.

GALÈNE. (Voyez ALQUI-FOUX).

GALÈNE FAUSSE. (Voyez BLENDE).

GALIET.

Latin, GALIUM VERUM; — anglais, LADIE'S BED STRAW; — allemand, LABKRAUT, WALLESTROH; — espagnol, GALIO; — portugais, COALHO; — italien, GALIO.

Le **galiet**, *caille-lait*, *galium*, *petite garance*, est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, très-commune en Europe. Elle fleurit en été, a des racines vivaces, rousses, garnies de fibres, et porte des tiges rameuses, pubescentes, carrées et un peu ligneuses. Sa hauteur ne dépasse pas 30 centim. Ses feuilles sont étroites, aigües, vert foncé au-dessus et vert pâle en dessous. Ses fleurs, qui figurent une grappe interrompue, sont allongées, jaunes et odorantes.

Cette plante a non-seulement la propriété de cailler le lait, mais encore s'emploie à l'état sec en infusion théiforme, contre les spasmes; elle est dépurative. L'Angleterre et l'Écosse s'en servent pour colorer et aromatiser le fromage.

Ce végétal fait partie des espèces anti-laiteuses de Weis.

GALET.

Latin, GALETUM; — anglais, PEBBLE; — allemand, STRANDKIESEL; — espagnol, GUIJARRO PULIDO Y CHATO; — portugais, SEIXINHOS, PEDRINHAS DE PRAIA MUITO LISAS.

Le **galet** est un quartz-agathe de forme arrondie, matière minérale scintillante qui fait feu en choquant l'acier, et qu'on trouve le plus souvent au bord de la mer. Il offre quelquefois intérieurement des géodes de calcédoine ou quartz cristallisés. Il en est d'autres qui renferment de l'eau, et qui prennent alors le nom d'*anhydres*. Ils n'ont pas d'emploi dans le commerce.

GALIOTE. (Voyez BENOITE).

GALIUM. (Voyez GALIETTE).

GALIPOT. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES). III, 186

GALLATES, sels résultant de la combinaison de l'acide gallique avec les bases salifiables. Ce genre est peu connu et ne s'emploie pas en médecine. Le gallate de fer seul est populaire et entre dans la préparation de l'encre à écrire et des teintures noires. (Voyez ACIDE GALLIQUE).

GALLES. (Voyez NOIX DE GALLES).

GALLIN, acide gallique impur, qui se trouve dans l'eau saturée des principes du tan, dont on a séparé le tanin par les peaux animales que l'on y a plongées.

Le gallin désoxyde les matières animales, les rafraîchit, les gonfle, les distend et les dispose à se combiner avec le tanin. D'après M. Proust, si l'on verse du muriate d'étain dans une décoction de noix de galles, le tanin se précipite et le gallin et l'acide restent dissous dans la liqueur.

GALLINSECTES, nom donné aux insectes du genre kermès par Réaumur qui, par opposition, nommait *progallinsectes* ou *faux insectes* ceux du genre cochenille. Latreille réunit les deux familles en une seule qu'il nomme *homoptères*.

GALLON du Levant, de Turquie, de Hongrie ou du Piémont. (Voyez AVÉLANÈDE).

GALUCHAT, peau du poisson roussette, garnie de tubercules aplatis. On en distingue deux espèces: le galuchat à petits grains et le galuchat à gros grains. La première, très-commune, se retire de plusieurs espèces de poissons et surtout de la roussette. La seconde est fournie par une espèce de raie-sephen qui habite la mer Rouge et les Indes. Les Anglais seuls en ont le monopole et la font payer fort cher.

GAMMAROLITES, crustacés pétrifiés que l'on trouve à l'état de carbonate calcaire.

GANGUE, nom des couches terreuses qui contiennent les minerais métalliques. Elles sont ordinairement composées de quartz et de spath calcaire ou fluorique. La gangue est la partie inférieure du sol sur laquelle repose le minerai; elle se forme en même temps que lui. La partie qui le recouvre se nomme le *toit*.

GANTELÉE. (Voyez DIGITALE).

GANT DE NOTRE-DAME ou *gantelée*, nom vulgaire de la digitale pourprée. (Voyez ANCHOLIE).

GARANCE.

Latin, RUBIA TINTORUM; — anglais, MADDER; — allemand, KRAP, M. FARBERROTHE, F. ROTHE; — espagnol, CRAP, GRANZA, RUBIA; — portugais, GRANZA, RUIVA; — italien, ROBBIA, ROZZA, ROZZA-

DI-FIANDRA, ROGIA DA TINGERE; — hollandais, MERKRAP; — russe, KRAP; — polonais, MARZANA.

Alizari.

Anglais, ALIZARI; — allemand, ALIZARIWRZEL, F. LEVANTIGHE, KRAPPWURZEL; — espagnol, RAIZ DE ALIZARI (TROCKENE SECA); — portugais, RAIZ DE ALIZARI.

GARANCE EN RACINE.
GARANCE EN POUDREBILLON *ou* MOLLE B.
GARANCE MI-FINE MF.
GARANCE FINE FF.
GARANCE SURFINE SF.
GARANCE SUPERFINE SFF.
GARANCE EXTRAFINE, SURFINE *ou* ROBÉE ESF.
GARANCE DE LIBOURNE.
GARANCE EN RACINE *(ray-de-chay de Coromandel).*
GARANCE PETITE.

La **garance** ou l'*alizari* est la racine d'une plante de même nom qui fait partie de la *Tétrandrie monogynie* de Linné, et qui croît dans les pays méridionaux, principalement en Languedoc, en Normandie et dans le Haut et Bas-Rhin. Elle est horizontale, de 3 à 9 millim. d'épaisseur, noueuse, rougeâtre, et pousse plusieurs tiges herbacées, faibles, tétragones, rameuses, rudes et armées de petits crochets; ses feuilles sont verticillées, sessilles, lancéolées, aigües, fermes et couvertes d'aspérités au bord et sur leur nervure; ses fleurs sont jaunes et supportées par des pédoncules courts et rameux, placés à l'extrémité des rameaux; elles contiennent quatre étamines et un pistil fourchu qui se rattache au calice. Ce pistil est l'embryon du fruit, qui se compose de deux baies renfermant une semence ronde, enveloppée d'une pellicule.

La garance est cylindrique, et sous son épiderme rougeâtre on rencontre une écorce écarlate qui recouvre la partie ligneuse qui est jaune et sans principe colorant; son odeur est faible, son goût amer et styptique.

La garance, originaire des Indes, fut d'abord exportée en Perse, de là à Venise, puis en Espagne et enfin chez nous.

La Hollande et l'Alsace eurent long-temps le monopole de cette culture, dont les Avignonnais s'emparèrent les premiers. Du département de Vaucluse elle se propagea dans le pays. Aujourd'hui le département de la Gironde en possède des plantations remarquables, entr'autres celles dè M. Carles Trajet, enlevé trop tôt aux arts et à l'industrie. Nous sommes heureux de pouvoir rendre à sa mémoire cet hommage mérité.

On distingue la garance rouge et la jaune: la rouge, cultivée dans les terres sablonneuses, s'emploie de préférence à teindre les cotons, les fils et les draps; la jaune est consacrée à colorer les soieries.

La garance se sème en mars dans un terrain profondément labouré et fumé avant l'hiver. On la laisse croître pendant dix-huit mois et on l'arrache vers le mois de septembre pour l'employer. Sa graine et ses feuilles servent d'aliment aux animaux.

Les garancières peuvent produire dix ans sans qu'il soit nécessaire d'y jeter de nouvelles semences; il suffit de les bien labourer chaque année et d'en extraire au temps de la récolte les plus grosses racines.

Pour les recueillir, on enlève la terre qui les nourrit et on les en dégage soigneusement. Si elles sont humides, on les fait sécher et on les sépare de la terre sans les laver, de crainte d'en altérer la couleur. On les transporte alors dans les magasins sur des charrettes couvertes et on les étend sur des planches pendant quelques jours. On les soumet enfin dans une étuve à une chaleur de 35° Réaumur, au plus, qui opère la dessication et les empêche de fermenter. On connaît qu'elles sont suffisamment sèches lorsqu'elles ont acquis nn certain degré de flexibilité.

La garance desséchée est étendue par couches minces dans des greniers secs et aérés et on la préserve avec soin de l'humidité.

Quand elle est refroidie, on la place sur des claies et on la bat avec des flèaux légers pour la débarrasser totalement de la terre et des chevelures qui l'entourent. En cet état on l'emballe en colis du poids de 50 à 150 kilogr.

La garance doit n'avoir ni taches, ni odeur de moisi, ce qui ferait brunir promptement les couleurs qu'elle pourrait donner.

Les racines qui séjournent long-temps en magasin perdent

de leur qualité. On doit repousser les poussièreuses et les cariées et préférer les plus odorantes et les plus fraîches.

La grosseur de cet article n'est d'aucune influence sur la qualité.

La cassure de cette racine offre quatre couches dont les produits forment les diverses qualités de garance en poudre désignées à Avignon par garance extra-surfine, superfine, surfine, fine, mi-fine et billon.

La première de ces couches est la pellicule ou épiderme rougeâtre; la seconde, l'écorce rouge noire; la troisième, la chair de la racine d'une couleur rouge pâle ou jaune orangé; et la quatrième, le cœur ou la nervure de même nuance que l'espèce précédente.

La **garance billon** ou *molle* est le produit de la première couche. Pour l'enlever séparément, on place la racine sous une meule en bois qui en sort le seul épiderme plus ou moins chargé de terre. Cette qualité est très-inférieure, de peu de valeur, et ne sert qu'à abaisser le prix des autres qualités auxquelles on la mêle. On l'expédie en futailles de 350 à 400 kilog. marquées B.

La **garance mi-fine** est le produit d'une opération semblable à celle que nous avons décrite. Les résidus, placés sur une meule en pierre, perdent une nouvelle pellicule qui donne une poudre rouge noirâtre qu'on expédie en colis marqués M. F.

La **garance fine** est le produit du résidu des deux premières opérations, que l'on broie sous une meule. La poudre résultante, mêlée avec la garance mi-fine, forme la qualité fine que l'on distingue sur les futailles par les caractères FF.

La **garance surfine** est le produit pur de l'opération précédente et d'une dernière qui broie tout ce qui peut rester de la racine. Il en demeure pourtant des fragments ou petites aiguilles ligneuses, d'une couleur citrine et luisante. Cette qualité est désignée par les lettres SF.

La **garance superfine** ou *choix particulier de garance* porte les marques SFF.

La **garance extra-surfine** ou *robée* provient de la seule dernière opération plus haut mentionnée, et se désigne par les initiales ESF.

La garance en poudre est placée dans des futailles bien join-

tes, de manière à ne former qu'une masse que l'on préserve de la moindre humidité. Les échantillons de ce produit se transportent dans des flacons bien bouchés, afin de leur conserver la couleur et l'éclat primitif que le contact de l'air leur ferait perdre.

La Hollande, la Zélande et l'Alsace distinguent les garances en garance en branche, garance grappe ou robée et garance non robée.

La première est la racine séchée, la seconde la racine broyée, moins l'épiderme, et la dernière, celle qui ne possède pas le cœur ou la nervure de la racine.

La garance de Libourne (département de la Gironde) est d'une seule qualité formée de la racine broyée, à laquelle on enlève seulement l'épiderme. Elle est d'une qualité supérieure.

Il existe en outre des garances plus ou moins brunes que l'on désigne par les marques MF, MC, CF, OF, O, et qui sont toutes défectueuses.

Les prix de la garance sont proportionnés à sa qualité. La molle valant 5 à 6 fr. les 50 kil., la mi-fine vaut 40 fr., la fine 45, la surfine 50, la superfine 55 et l'extra-surfine 60 fr. les 50 kilogrammes.

Pour éprouver la garance en poudre, on en prend six pincées qu'on dépose sur une feuille de papier blanc que l'on tient en l'air; on frappe alors à petits coups avec une plume à écrire à côté de la poudre, dont les diverses couches se séparent de manière à ce qu'on puisse reconnaître leurs nuances et leurs quantités respectives.

On peut encore préparer un bain de 20 décigr. d'alun et de 4 de tartre rouge fondu dans une suffisante quantité d'eau. On y laisse tremper huit jours un demi-kilogr. de laine filée; on met alors une demi-livre de garance dans de l'eau à 50 degrés environ de chaleur, et après l'avoir délayée avec soin, on y plonge la laine pendant une heure, en ayant soin que le mélange reste chaud sans bouillir. On pourra enfin retirer la laine et juger de sa coloration.

Cet essai peut se faire plus commodément avec 8 décigr. de laine au lieu d'un demi-kilogr., en diminuant à proportion la dose des sels et de la garance.

L'Inde et le Levant se servent de garances particulières nom-

mées chats ou *tuccorins* à la côte de Coromandel. Ces racines arrivent de la côte de Malabar où elles viennent naturellement. On les cultive à Yacar et en Perse. Les Indiens les nomment *dumas*.

On cultive en outre dans ces contrées le chayaver et le ray-de-chay, plante dont la racine a 6 décim. de longueur et 3 à 6 mil. d'épaisseur. Elle est rosée à l'extrémité et orangée en dedans. Les Anglais en font un grand usage pour teindre la soie et le coton. Smyrne cultive aussi une racine colorante nommée *chiocroya, ekme, haza,* qu'on dit être de supérieure qualité. Les Canadiens en emploient une très-menue appelée *tyssavoyana*, qui ne peut rivaliser avec nos garances d'Europe.

La garance est apéritive et provoque les déjections urinaires, prise à la dose d'une demi-dragme. On en prépare des pilules qu'on administre dans les maladies du poumon, de la rate. Elle a la propriété de teindre en rouge les os, le lait et les urines des animaux, qui la consomment sans que leurs autres tissus participent à cette coloration. D'après M. Gibson, un jour suffit pour colorer les os d'un jeune pigeon, et trois pour leur donner une couleur écarlate foncée.

Garance petite. (Voyez GALIET).

TARES ET USAGES.

LIEUX DE PRODUCTION ET OBSERVATIONS.	TARES.
PARIS.	
GARANCE ou Alizari de toutes provenances, mêmes usages qu'au Havre.	
HAVRE.	
— — SMYRNE, emballage en crin.......	5 0/0
— — CHYPRE, emballage de chanvre simple toile..................................	4 "
— — TRIPOLI, en toile avec deux têtes en jonc..	7 "
— — COMTAT, emball. en toile simple.... (en poudre, tare nette).	4 "

LIEUX DE PRODUCTION ET OBSERVATIONS.	TARES.
MARSEILLE.	
GARANCE ou Alizari de CHYPRE, emballage de chanvre simple toile	4 0/0
— — SMYRNE, emballage de toile	2 0/0
— — — emballage de crin	3 0/0
— — BARBARIE, emballage en jonc, 6 Kil. 9 hect. et 3 décag. par balle. (en poudre, tare nette).	
BORDEAUX.	
— — COMTAT emballage en toile simple. (en poudre, tare nette).	4 0/0
NANTES.	
— — COMTAT, emballage en toile simple. (en poudre, tare nette).	4 0/0

GARDE-ROBE, plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné. (Voyez AURONE FEMELLE).

GARGOULETTES DE TERRE DE PATNA, bouteilles ou vases préparés au Mogol avec une terre de couleur grise tirant sur le jaune. Ils sont remarquables par leur légèreté et leur ténacité, mais ils ne peuvent contenir de liquide sans se déformer; aussi ne servent-ils en Europe qu'à orner quelques cabinets d'histoire naturelle, à cause de leur forme et de leur couleur nuancée.

GARIOT. (Voyez BENOITE).

GARLEY. (Voyez BIÈRE DE BRANDEBOURG).

GAROU. Sous ce nom circulent dans le commerce quelques écorces épispastiques provenant de trois espèces d'arbrisseaux communs dans les contrées méridionales de l'Europe.

On expédiait autrefois des branches entières de ces arbustes, que l'on était obligé de faire tremper dans l'eau ou dans le vinaigre pour en détacher l'écorce, ce qui en altérait la vertu. La droguerie n'admet plus aujourd'hui que les écorces vertes détachées et séchées avec soin. Les végétaux qui fournissent ce produit sont : le bois gentil ou thymelée, le sain-bois ou garou et la lauréole. (Voyez ces mots).

Les écorces du garou arrivent en morceaux longs de 75 centim.

à 1 m., sur 27 à 54 millim. de largeur, pliées par le milieu et réunies en bottes. Leur épiderme, d'un gris foncé, est ridé transversalement et présente de petites taches blanches tuberculeuses. Il recouvre des fibres longitudinales, très-tenaces et susceptibles d'être filées comme le chanvre. L'intérieur de l'écorce est d'une couleur jaune-paille. Son odeur est faible et nauséabonde, son goût âcre et corrosif. On doit préférer le garou fraîchement enlevé, large et d'une vive couleur.

Vers le milieu du siècle dernier, cette écorce fut introduite dans la thérapeutique. Une parcelle imbibée de vinaigre, et appliquée sur la peau sous une feuille de lierre, ne tarde pas à la rougir et à l'enflammer; en renouvelant cet appareil pendant quelques jours, on obtient un vésicatoire qui, malgré la lenteur de son action, est souvent préférable à celui que l'on obtient à l'aide des cantharides qui provoquent quelquefois de violentes irritations. On remédie aux démangeaisons que procurent ces écorces, en lavant la plaie avec de l'eau de guimauve.

GATTELIER ou *vitex, agnus castus*. (Voyez POIVRE SAUVAGE).

GAUDE.

Latin, LUTEOLA; — anglais, WOAD; — allemand, WAU, WAUDE; — espagnol, GUALDA; — italien, GUADARELLA; — russe, WOU.

La **gaude** ou *herbe jaune* est une plante de la *Dodécandrie tryginie* de Linné, qui pousse des feuilles oblongues, étroites et douces au toucher; d'entr'elles s'élèvent des tiges de 1 m., dures, vertes, rameuses, ornées de feuilles plus petites que les radicales, et garnies à leur sommité de petites fleurs à pétales inégaux, jaune vert. Ses fruits forment des capsules rondes, terminées par trois pointes et renfermant des semences menues, d'un rouge brun. Sa racine est ligneuse, pivotante, a 8 millim. d'épaisseur environ et est blanche et d'une saveur âcre. La plante jaunit ense desséchant.

Les départements de l'Aude, de l'Ardèche, du Gard, de la Haute-Garonne, de la Haute-Loire, de l'Hérault, de la Lozère, du Tarn, du Tarn-et-Garonne, du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de l'Orne, de la Seine-Inférieure, du Pas-de-Calais, de l'Oise, de l'Aisne et de la Somme la fournissent au commerce, qui dis-

tingue la gaude fine et la gaude grosse : la première vient du midi de la France, et la seconde, qui est moins recherchée, du nord. La partie colorante de celle-ci étant moins abondante, les teinturiers préfèrent la gaude fine, dont ils fixent la couleur à l'aide de l'alun et de la potasse.

On doit préférer la gaude à tige menue, récemment cueillie, garnie de fruits d'un jaune vif, et repousser la gaude verte, cueillie prématurément ou mal préparée, et la gaude jaune brun qui doit cette teinte à l'humidité.

Cet article circule en balles de 200 kilogr. pressées et de 50 à 60 kilogr. non pressées. On vend la gaude toujours au poids ort, en simple emballage. — Sa racine est apéritive.

GAYAC. Lorsque le bois de cet arbre est râpé avec son écorce, il est âcre et amer à cause de la résine qu'il renferme. On l'employait autrefois contre les maladies vénériennes, et aujourd'hui il sert à combattre les maladies de la peau, la goutte et les rhumatismes chroniques ; il provoque la transpiration.

La poudre de gayac infusée dans l'eau-de-vie donne une teinture qui passe pour un anti-odontalgique bon à raffermir les gencives. Les habitants des Antilles l'emploient contre la goutte, mêlée au rum et au tafia. (Voyez BOIS DE GAYAC .

GAYACINE. (Voyez RÉSINE DE GAYAC).

GAYSE. (Voyez POUZZOLANE DES ARDENNES).

Les **GAZ** ou *fluides gazeux* sont des corps aériformes très-dilatables et très-compressibles, d'une pesanteur spécifique qui varie suivant leur nature et la pression atmosphérique. Leur pouvoir réfringent est peu considérable : les uns se liquéfient sous une forte pression ou par l'abaissement de la température ; leurs qualités distinctives sont nombreuses ; ils sont tour à tour colorés, incolores, inodores, nauséabondes, combustibles, inflammables, asphyxiants, acides, alcalins, délétères ou dissolvables. Les plus usités en thérapeutique sont les suivants :

Gaz acide carbonique. (Voyez ACIDE CARBONIQUE).

— **ammoniac.** (Voyez AMMONIAQUE).

— **azote.** (Voyez AZOTE).

— **fluorique.** (Voyez ACIDE FLUORIQUE).

— **hépatique.** (Voyez ACIDE HYDRO-SULFURIQUE).

— **hydro-chlorique.** (Voyez ACIDE HYDRO-CHLORIQUE).

Gaz hydrogène. (Voyez ce mot).
— **hydrogène arsenié**. (Voyez HYDROGÈNE).
— **hydrogène carboné et phosphoré**. (Voyez HYDROGÈNE).
— **hydrogène sulfuré**. (V. ACIDE HYDRO-SULFURIQUE).
— **muriatique**. (Voyez ACIDE HYDRO-CHLORIQUE).
— **muriatique oxygéné**. (Voyez CHLORE).
— **nitreux**. (Voyez ACIDE NITREUX).
— **oxygène**. (Voyez ce mot).
— **oxyde de carbone** (Voyez OXYDE DE CARBONE).
— **oléifiant**. (Voyez HYDROGÈNE BI-CARBONÉ).
— **protoxyde d'azote**. (Voyez PROTOXYDE D'AZOTE),
— **acide sulfureux**. (Voyez ACIDE SULFUREUX).
— **acide sulfurique**. (Voyez ACIDE SULFURIQUE).

GAZELLE ou *porte-musc*, petit animal semblable à la biche, qui naît dans les royaumes de Boutan et de Tonquin. Il porte dans son double estomac un calcul nommé *bezoard*, auquel on attribuait autrefois de très-grandes vertus médicales, surtout contre les coliques néphrétiques. Il a sous le ventre une poche ou vessie qui renferme une matière extracto-résineuse très-odorante, connue sous le nom de *musc*. (Voyez ce mot).

GÉEST. (Voyez JAIS, JAYET).

GÉLATINE.

Latin, SUBSTANTIA CONGELATA; — anglais, AGELLY; — allemand, GALLERT; — espagnol, PARECIDO A LA JALEA.

La **gélatine** est un extrait immédiat des végétaux et des animaux, qui cependant présente des caractères différents de ceux des corps dont il provient.

La gélatine végétale est douce au toucher, se liquéfie à une douce chaleur et n'est pas susceptible d'acquérir une grande ténacité. Elle prend de la consistance, soumise à l'action des acides, n'est point précipitée par le tannin, résiste long-temps à la fermentation, et ne fournit point d'ammoniaque à l'analyse.

La gélatine animale offre une sorte de résistance lorsqu'on la presse entre les doigts; elle acquiert une forte consistance par l'évaporation et la perd à l'approche des acides; elle est préci-

pitée par le tannin, fermente promptement et contient une certaine quantité d'ammoniaque.

La première se rencontre dans les fruits, la seconde dans la peau, les muscles, les viscères abdominaux, les cartilages, les os et les dents des animaux; elle renferme de l'azote à l'exclusion de la gélatine végétale, et est beaucoup plus nourrissante. (Voyez COLLE-FORTE et BOUILLON SEC).

GEMME. (Voyez SEL GEMME, SEL MARIN).

GEMMULES DE PEUPLIER. (Voyez BOURGEONS DE PEUPLIER).

GENEPI ou *genipi.* (Voyez ABSINTHE DES ALPES).

GENESTROLE.

Latin, GENISTA TINCTORIA; — anglais, DYER'S BROOM; — allemand, FARBEGINSTER, FARBEPFRIEMEN; — espagnol, RETAMA DE TINTE; — portugais, HERVAGIESTA, GIESTA DOS TINTUREIROS; — italien, BRAGLIA, CERETTA, ERBA CORNIOLA, HERBA GINESTRA.

La **genestrole**, ou *genêt des teinturiers* (herbe à jaunir), est une plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, dont les tiges sont rondes, cannelées, droites, et s'élèvent à 6 décim. environ. Ses feuilles sont nombreuses, éparses, lancéolées, aigües, glabres ou légèrement pubescentes; ses fleurs jaunes forment une grappe terminale au sommet des rameaux; elles sont purgatives et ses graines émétiques. Les Russes s'en servent contre l'hydrophobie. On en retire une teinture jaune aussi vive que celle de la gaude, mais plus solide quand elle est fixée par l'alun; aussi son emploi est-il considérable.

GENÊTS.

Latin, GENISTA; — anglais, DYER'S BROOM; — allemand, GINST, GENIST, PFRIENSKRAUT; — espagnol, RETAMA; — portugais, GIESTA; — italien, CORNIOLA, GINESTRA, CERRETTA, BRAGLIA.

GENÊT A BALAIS.
— BLANC.
— D'ESPAGNE.
GENÊT PIQUANT.
— DES TEINTURIERS.

Le **genêt** est un arbrisseau de la *Diadelphie décandrie* de Linné, dont on distingue diverses espèces.

Le **genêt à balais**, ou *genêt vulgaire,* croît dans les lieux

incultes et s'élève à la hauteur de 13 à 16 décim. Ses tiges sont menues, ligneuses, rameuses, flexibles, vertes et chargées de feuilles simples et quelquefois triples supportées par un pétiole velu; ses fleurs sont belles, légumineuses et jaunes; ses fruits ont la forme de gousses aplaties, larges, noires et composées de deux panneaux renfermant des semences plates et oblongues; sa racine se divise en petites branches nerveuses, jaunes et flexibles.

Ce végétal a une odeur forte et une saveur amère. Ses fleurs en bouton se confisent dans du vinaigre à l'instar des cornichons; lorsqu'elles sont épanouies, on s'en sert, ainsi que de leurs semences, pour combattre les coliques néphrétiques. On obtient, en brûlant cet arbuste, une cendre dont on retire, par la lessivation, une potasse carbonatée. Ses rameaux servent à confectionner les balais.

Le **genêt blanc** est un arbrisseau de la *Diadelphie décandrie* de Linné, haut de 1 mètre 1/2 à 2 mètres. Ses tiges sont tendres, pliantes, et portent de rares feuilles oblongues; ses fleurs sont légumineuses et blanches; son fruit, semblable à une capsule oblongue et cartilagineuse, ne renferme qu'une semence dure, noire et reniforme.

Les extrémités de cette plante, ses fleurs et ses semences, prises en décoction, sont un violent purgatif. Ses tiges servent à faire divers ouvrages, tels que des cordes et des nattes, et à garnir les chaises fines.

Ce genêt abonde en Espagne et dans la France méridionale. Il se plaît dans les terrains ingrats.

Le **genêt d'Espagne** est un arbrisseau de la *Diadelphie décandrie* de Linné, de la hauteur du genêt blanc. Ses branches, semblables à celles du jonc, sont rondes et vertes; ses feuilles, oblongues et pointues, naissent seules et s'alternent le long des rameaux; les sommités des tiges sont chargées de fleurs jaunes légumineuses d'une saveur douce; ses fruits forment des gousses très-plates couleur marron, et renferment des semences reniformes, rougeâtres, luisantes, petites et ayant le goût des pois; elles sont apéritives et s'emploient contre les obstructions et les scrophules.

On se sert des boutons de cette plante, confits dans du vinaigre, comme d'un accessoire de cuisine.

Le **genêt piquant**, arbrisseau de la *Diadelphie décandrie* de Linné, n'a point de hauteur déterminée. Ses tiges, d'un vert brun et rayées, sont garnies de toutes parts d'épines dures et aigües; ses fleurs sont légumineuses, petites et jaunes; ses fruits forment de courtes capsules contenant des semences plates et reniformes; sa racine est ligneuse et pliante.

Les fleurs et les semences de ce genêt sont apéritives et s'emploient contre les obstructions de la rate. Les boutons de ses fleurs peuvent se confire. Il croît abondamment en Allemagne, en Italie, en Espagne et en France.

Genêt des teinturiers. (Voyez GENESTROLLE).

Genévrier. (Voyez BOIS DE GENIÈVRE *et* BAIES DE GENIÈVRE).

GENSENG NISI. (Voyez GINSENG).

GENTIANE.

Latin, GENTIANA LUTEA; — anglais, GENTIAN-ROOT; — allemand, ENZIAN, BITTERWURZ, KRENZ-WURZ; — espagnol, portugais, GENCIANA; — italien, GENZIANA.

GENTIANE JAUNE. GENTIANE BLANCHE.

La **gentiane jaune**, ou *grande gentiane*, est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui pousse plusieurs tiges droites, fermes et d'environ un mètre de hauteur. Ses feuilles sont nerveuses, lisses, d'un vert pâle, et sortent quelquefois de la racine; elles sont plus souvent attachées et opposées deux à deux à chaque nœud des tiges; ses fleurs sont verticillées et rangées par anneaux et par étages sous les aisselles des feuilles; elles sont jaunes et découpées en cinq ou six parties; son fruit est membraneux, oblong, et contient des semences aplaties, feuilletées et rougeâtres; sa racine, grosse comme le poignet, est longue, branchue, jaune, très-amère; elle jouissait, dès l'antiquité, d'une réputation médicale qu'elle mérite sous beaucoup de rapports. Elle est stomachique, anti-septique, authelmentique et fébrifuge; on en fait un vin et un extrait; elle entre enfin dans la composition de la thériaque, du diascordium et du baume de Lelièvre. Les dentistes s'en servent contre la carie des dents. Elle nous vient sèche des Alpes, des Pyrénées et de la Bourgo-

gne. On doit la choisir aussi grosse, aussi récente et aussi odorante que possible.

Gentiane blanche. (Voyez LASER).

GENTIANIN ou *gentianine*, principe amer découvert dans la gentiane par MM. Hery et Caventou. Cette substance est jaune et inodore. Son amertume augmente sensiblement lorsqu'on la combine avec un acide.

GÉRAINE. (Voyez GÉRANIUM).

GÉRANIUM.

Latin, GÉRANIUM ROBERTIANUM, HERBA RUPERTI, RUBERTIANA VULGO; — anglais, CRANE'S BILL; — espagnol, PICO DE CIGUEÑA.

Le **géranium**, ou *bec de cigogne, bec de grue, herbe à Robert, herbe de la Squinancie*, est une plante de la *Monadelphie décandrie* de Linné, qui croît abondamment sur les vieilles murailles et dans les terrains incultes de l'Europe. Elle pousse plusieurs tiges qui s'élèvent à la hauteur de 5 décim. et qui sont noueuses, velues, rougeâtres et rameuses; ses feuilles, ailées et d'un vert pâle, sortent de sa racine ou des nœuds de ses branches; elles sont précédées de longs pétioles rougeâtres, velus, dentelés, divisés par paires jusqu'à leur nervure; elles exhalent l'odeur du bouc, et leur saveur est salée et styptique. Les fleurs du géranium sont composées de cinq pétales purpurins disposés en rose dans un calice velu rouge brun; ses fruits, formés en aiguilles ou en bec de grue, contiennent chacun cinq semences; sa racine est menue et de couleur citrine.

Ce végétal s'emploie comme astringent et comme anti-laiteux. On l'applique en cataplasmes sur les bubons, les ulcères de la vulve, des mamelles, et sur les érysipèles. Son suc est salutaire contre les calculs de la vessie.

GÉRANIUM ODORANT. (Voyez PELARGONIUM).

GERMANDRÉES.

Latin, TEUCRIUM CHAMŒDRYS; — anglais, GERMANDEL; — allemand, GAMANDER, GAMANDERLEIN, BATHENGEL; — espagnol, CAMEDRYS; — portugais, CARVALHINHA; — italien, CAMEDRIO.

GERMANDRÉE AQUATIQUE.	GERMANDRÉE MARITIME.
— IVETTE.	— VULGAIRE.

La **germandrée** ou *petit chêne* est une plante de la *Didyna-*

mie gymnospermie de Linné, dont les tiges s'élèvent à la hauteur de 15 centim. environ; elles sont grêles, rougeâtres et velues; ses feuilles sont petites, disposées deux à deux à l'opposite, oblongues, velues et dentelées; leur saveur est amère, âcre et aromatique; ses fleurs, qui naissent aux aisselles des feuilles, sont purpurines, odorantes et divisées en gueules; il leur succède quatre semences arrondies, renfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur; ses racines sont ligneuses et fibrées.

Ce végétal s'utilisait autrefois comme excitant, stomachique, sudorifique et emménagogue; aujourd'hui il ne figure que comme plante amère dans la thériaque, dans l'alcool général et dans quelques autres médicaments composés.

Germandrée aquatique. (Voyez SCORDIUM).

Germandrée ivette. (Voyez IVETTE).

Germandrée maritime. (Voyez MARUM).

GÉROFLE. (Voyez GIROFLE).

GÉSIER, second ventricule de certains volatiles qui se nourrissent de grains. Celui des volailles blanches, séché et réduit en poudre, est fébrifuge, d'après M. Bouillon-Lagrange. M. Pia recommande de choisir les gésiers des jeunes sujets, de les bien nettoyer, d'en opérer la dessication entre deux papiers dans une étuve et de les réduire en poudre impalpable. La dose est de 3 à 4 grammes, à boire moitié le matin, moitié le soir, dans un verre d'infusion de pariétaire ou de graine de lin édulcorée.

Gésier de poule. (Voyez MEMBRANE GASTRIQUE DE POULE).

GESSE.

Latin, LATYRUS ; — anglais, CHICHLING VETCH, BITTER VETCHES OR FITCHES ; — allemand, KIECHERN, PLATTORBSEN, ERVEN ; — espagnol, YERVOS, ARVEJA, CHICHAROS ; — portugais, CHICHAROS, GARVENSOS ; — italien, ERVI, MOCHI SALVATICHI, LERI, OROBI, ROBIGLIA, SESERCHIE.

La **gesse** ou *vesse*, *macjon*, *méguson*, *gland de terre*, *anote*, est une plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, dont les tiges pliantes se couchent à terre; elles sont aplaties, ailées, bordées, relevées d'un côté en dos d'âne, et se divisent en plusieurs rameaux; ses feuilles naissent par paires sur un pétiole terminé

par une vrille qui s'attache à la tige même ou aux corps avoisinants; elles sont oblongues, étroites et pointues; ses fleurs sont légumineuses, blanches et soutenues par un calice formé en godet dentelé; son fruit est une gousse courte, large, pâle et composée de deux panneaux qui renferment des semences anguleuses de même couleur, mais jaunes en dedans; sa racine, menue et fibrée, renferme, d'après M. Braconnet, des substances nutritives.

Cette plante se cultive dans les jardins, et ses semences, qui se mangent comme les pois et les fèves, sont moins venteuses et de plus facile digestion. Sa décoction est un peu laxative.

GINGEMBRE.

Latin, ZINGIBER, ZINGIBEL, GINGIBER; — anglais, GINGER, INGER; — allemand, INGBER, INGWER; — espagnol, GENGIBRE AGENGIBRE; — portugais, GENGIBRE, GINGIBRE; — italien, ZENZERO, ZENZARD, ZINZANO, ZENZOVERÒ, ZINZIBO; — russe, JUBIR; — polonais, IMBIER; — suédois, INGEFARA; — hollandais, GEMBER.

GINGEMBRE GRIS.	GINGEMBRE BATARD.
— BLANC.	— SAUVAGE.
— ROUGE.	— CONFIT.

Le **gingembre,** plante de la *monandrie monogynie* de Linné, est originaire des Indes-Orientales, et se cultive aujourd'hui dans toutes les Amériques. Sa racine, qui a beaucoup de rapport avec celle du roseau, est écailleuse et pousse plusieurs tiges dissemblables; quelques-unes, complètement garnies de feuilles pointues, et partagées par une côte saillante, s'élèvent à 6 décim. environ; les autres, hautes de 15 centim. au plus, sont entourées de petites feuilles vertes à pointes rougies comme celles du lis. Ses fleurs sont jaunes et son fruit contient des semences dans une cosse dure, ovale et triangulaire.

Pour propager ce végétal, on se sert ordinairement d'un morceau de sa racine ou patte de gingembre, qui reproduit rapidement l'espèce. Ce sont de ces pattes dont s'occupe le commerce. Les feuilles de cette plante jaunissent et se dessèchent à l'approche de sa parfaite maturité.

On récolte la racine de gingembre en janvier et en février, ce qui se fait en arrachant la plante entière, dont on sépare ensuite

les tiges. Les pattes se nettoient à l'eau sous une légère râclure, et sont mises à sécher sur des nattes, à l'air libre et loin du soleil; elles sont enfin passées à la chaux, pour les préserver de la piqûre des vers.

Le commerce distingue les gingembres gris, blancs et rouges : les deux premiers sont fournis par l'Inde, Ceylan, le Malabar et les Antilles. Le rouge vient des îles Moluques. Cette racine doit être nouvelle, solide, très-sèche, branchue, longue et large comme le petit doigt, compacte, résineuse, un peu fibrée, d'une odeur forte, agréable et d'une saveur âcre et chaude, rappelant celle du poivre.

Le **gingembre gris** s'emploie préférablement à la fabrication du vinaigre et des épiceries.

Le **gingembre blanc**, moins résineux et moins âcre, sert à faire la mignonnette, assaisonnement destiné à relever le goût des huîtres, à Paris et dans quelques départements du nord.

Cet article arrive en sacs ou en barils de 30 à 35 kilogr.; les premiers jouissent de 1 kilogr. de tare, les autres d'une tare nette.

Les Indiens confisent au sucre la fraîche racine de gingembre, et en font une confiture très-recherchée par les habitants du Nord, et surtout par les Anglais, qui la croient un puissant stomachique. La pharmacie française la fait entrer dans la composition de la thériaque de diacordium, du sirop de stœchas et des eaux alcooliques.

Le **gingembre bâtard** ou *racine de balisier* a quelque rapport avec celle du gingembre, mais ne peut la remplacer pour le goût, ni pour l'odeur.

Gingembre sauvage. (Voyez ZÉDOIRE).

GINGEOLE, nom du fruit du jujubier. (Voyez JUJUBES).

GINSENG.

Latin, SIUM NINSI, NISI, GIN-GING, NIMGING, CANNA; — anglais, GINSENG; — allemand, NINSING, KRAFWUERZEL; — espagnol, GINSENG; — portugais, GINSAO; — italien, GINSENG; — chinois, SIN, SUN, NISIT, NINDSIN; — tartare, SOASAI; — iroquois, GARENTOGUEN.

GINSENG TRANSPARENT. GINSENG OPAQUE.

Le **ginseng**, *ninzin*, *ninzing* ou *mandragore de la Chine*, est

la racine d'une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, originaire de la Corée. Elle a passé jusqu'en 1600 pour une panacée merveilleuse, et vers cette époque, les Hollandais la vendirent à l'Europe au poids de l'or. On lui croyait la vertu de réparer les forces épuisées et d'exciter les tempéraments affaiblis par les excès. Elle est simplement cardiaque et aphrodisiaque, prise à la dose de 6 décigr. à 2 gr., sous forme de poudre mêlée à un jaune d'œuf.

Le **ginseng transparent** présente des racines de 3 à 6 centim. de longueur, dont la grosseur ne dépasse pas celle du petit doigt et qui sont raboteuses, brillantes et diaphanes. Elles sont souvent doubles, jointes vers leur base et garnies de fibrilles; leur couleur est rousse en dehors et intérieurement jaune; leur saveur est amère, aromatique, et leur odeur douce et agréable. On doit préférer les plus nouvelles et les moins piquées des vers, défaut qui leur est ordinaire, quand on les conserve plus d'une année.

Le **ginseng opaque** ou *ninzin* est, d'après Campfer, semblable à la racine du panais, long de 8 à 10 centim., garni de fibrilles, charnu, blanchâtre et présentant des filons circulaires fins et ramifiés. Son odeur est celle du panais lui-même, et sa saveur est douce-amère. Ses caractères distinctifs sont les mêmes que ceux de la qualité précédente.

Cet article a aujourd'hui peu d'emploi. On en trouve souvent dans les balles de serpentaire de Virginie, arrivant de l'Amérique septentrionale.

GIRAFE, animal mammifère, de l'ordre des quadrupèdes ruminants. Ses cornes, simples, courtes et solides, sont couvertes d'une peau velue, et nues à leurs extrémités; elles s'élèvent de l'os du crâne. Ses jambes antérieures sont beaucoup plus hautes que les postérieures. Sa stature et les taches de sa peau l'ont fait nommer *caméléopard*, de chameau (*camelens*) et de léopard (*perdus*).

Cet animal doux et tranquille est commun en Afrique, chez les Troglodytes et en Ethiopie. Sa peau est une pelleterie estimée.

GIRARD-ROUSSIN. (Voyez ASARET).

GIRASOL.

Latin, ASTERIA; — anglais, A KIND OF OPAL; — allemand, KATZENAUGE, SONNENAUGE, NACHT FERNGLAS; — espagnol, ESPECIE DE OPALO.

Le **girasol**, ou *astérie, pierre du soleil*, est un cailloux transparent, blanc-laiteux, ou espèce de quartz résinite, qui, exposé au soleil, répand une vive lumière, et donne des reflets rougeâtres. La joaillerie et la bijouterie en font un grand usage.

GIROFLES (clous de).

Latin, CARYOPHYLLUM; — anglais, CLOVES; — allemand, NAGLEIN, NELKEN, GEWURZ-NAGLEIN; — espagnol, CLAVOS DE ESPECIA, CLAVILLOS DE COMER; — portugais, CRAVOS, CRAVINHOS DA INDIA OU DE COMER, CRAVOS GIROFES; — italien, CHIOVI DI GAROSANO, GAROFANI, GAROFOLI, BROCCHE DI GAROFOLO; — russe, GWOSDIKA; — polonais, GOZDZIK KRAMME; — suédois, KRYDDENEGLIKOR; — danois, NELLIKER, KRYDENELLIKER.

GIROFLE ROYAL.
— DE BATAVIA.
— ANGLAIS.
— DES MOLUQUES.
— DE CAYENNE.
GIROFLE DE BOURBON.
— BLANC.
— MÈRE *ou* ANTOLFE.
GRIFFES DE GIROFLE.

Les **girofles**, *gérofles* ou *clous de girofle*, sont les fleurs non développées et desséchées du giroflier, arbre des Grandes-Indes, qui fait partie de la *Polyandrie monogynie* de Linné, et qui croît naturellement aux îles Moluques. Il a la forme et la grandeur du laurier; son tronc branchu est revêtu d'une écorce qui ressemble à celle de l'olivier; ses rameaux naissent en pyramide ovale. Cet arbuste, toujours vert, est orné de jolies petites fleurs odorantes, qui naissent en bouquets à l'extrémité des rameaux, par faisceaux de 10 à 25. Chacune a un petit calice oblong, cylindrique, long de 14 millim., épais de 4 à 5, et de la forme d'un entonnoir partagé en quatre parties pointues et concaves. Il a l'aspect d'une étoile, et porte au centre un petit bouton tendre, formé par des feuilles superposées en écailles, qui plus tard produisent une fleur de couleur rose ou bleue. Ce bouton se nomme la

tête ou le *fût* du girofle, et tombe souvent; il ne reste alors que le tube du calice et l'ovaire, qui présentent l'apparence d'un clou métallique. L'odeur de ce végétal est forte et suave, sa saveur âcre et brûlante et sa couleur très-variable.

Les feuilles du giroflier sont nombreuses, luisantes, pointues à l'opposite, ondées sur les bords, larges de 5 cent. environ et soutenues par de longs pétioles ramifiés et formant de petites nervures. Leur odeur est pénétrante; mises en poudre, elles donneraient une épice agréable, ainsi que les griffes ou queues de l'arbuste.

Le giroflier croît rapidement et produit quelquefois dès la cinquième année; aux îles Moluques, il ne passe pas sept ans saus rapporter; mais à Amboine, il lui faut dix à douze ans de culture préalable.

Les Hollandais ont les premiers mis en circulation cet article, tiré de leurs possessions d'Amboine et de Ternate. Pour en avoir le monopole, ils firent arracher les girofliers des îles Moluques et réalisèrent d'immenses bénéfices. Les Anglais et les Français mirent un terme à cet abus; les premiers leur enlevèrent leurs plantations; les seconds leur dérobèrent quelques plants de ces arbustes précieux et en propagèrent l'espèce. M. Poivre introduisit cette culture à l'île de France, en 1770, et M. Céré lui donna une extension considérable. Cette colonie en fournit bientôt à Cayenne et à la Martinique. En 1773, M. d'Allemand, sous-commissaire de marine, en apporta à la Guyane; en 1779 et 1780, le gouvernement fit établir, à quatorze lieues sud de Cayenne, d'immenses champs de girofliers, et on en planta aussi à la Gabrielle 4,400 pieds, de 1779 à 1784. En 1785, on en recueillit 2 kil.; en 1786, 47 kil., et en 1787, 138 kil. Le célèbre Lavoisier fit alors un rapport sur cette épice, et le roi nomma, en 1787, M. Martin, botaniste, chef des pépinières royales de Cayenne et directeur de l'habitation royale de la Gabrielle. Ce savant donna tous ses soins à la progagation de cette plante, et en 1792, on comptait dans le pays 4,500 girofliers en production, et 80,000 en culture.

Les girofliers de Cayenne sont en rapport à l'âge de 6 à 8 ans dans les terres basses, et de 10 à 12 dans les terrains hauts. On

fait la récolte dans ces derniers endroits en juillet, et dans les premiers en août, septembre et octobre.

Les terres hautes donnent tous les trois ans une récolte supérieure à celle des autres années; les terres basses se comportent plus régulièrement.

On cueille le girofle à la main et à l'aide d'une échelle. Les clous détachés de la grappe sèchent au soleil, ou à l'ombre si on ne veut point en altérer la couleur. Un arbre peut fournir deux kilogrammes et demi de girofle. M. de la Gotellerie, planteur, en possède cependant qui, vieux de trente ans, produisent jusqu'à huit kilogrammes. Ce sont d'ailleurs des exceptions.

Le girofle de terre basse est plus petit que celui de terre haute, qui à la dessication offre une cristallisation superficielle due à la présence d'une surabondance d'essence.

Les terres basses offrent de grands avantages pour cette culture; l'arbre est mieux exposé et rapporte plus tôt et davantage. Sa taille plus petite facilite la cueillette, et ses clous, à poids égal, donnent plus d'huile essentielle que les autres.

Le commerce distingue différentes espèces de girofles.

Le **girofle royal** est rarement en circulation. Les Hollandais seuls en possèdent quelque peu. Sa forme et sa grosseur sont celles d'un grain d'orge. Il est partagé dans sa longueur en plusieurs parties, et ses extrémités se terminent en pointes. On croit cette espèce bâtarde et on la dit provenir d'un seul arbre qui existe dans l'île de Massia, aux Indes-Orientales.

Le **girofle de Batavia** est noirâtre, très-onctueux, assez gros et dégarni de son fût qui se brise et forme une espèce de poudre qui s'attache au clou. Ce végétal est si gras qu'en le touchant avec la main on l'en retire imprégnée. Son odeur est très-forte et très-suave; sa saveur est des plus brûlantes.

Cet article arrive en barriques de 400 à 500 kilogr., pour lesquelles on accorde une tare réelle. Le moins noir et le moins gras est le plus estimé.

Girofle anglais. (Voyez GIROFLE DES MOLUQUES).

Le **girofle des Moluques** ou *girofle anglais*, dont trafique particulièrement la compagnie des Indes, est gros et d'une couleur brun clair. Il est entier et peu onctueux au toucher, quoique riche en huile essentielle. Son odeur et son goût sont

les mêmes que ceux du précédent. On doit préférer le plus roux et le plus lourd. Ce produit est le plus recherché; il s'expédie en boucauts ou en caisses de diverses contenances, pour lesquelles on accorde une tare réelle.

Le **girofle de Cayenne**, presque semblable à celui-ci, est plus mince, plus rembruni, et possède un reflet brillant; ses propriétés dégustatives sont moins prononcées.

On doit préférer le mieux nourri, le plus entier et le plus égal en couleur. Il faut qu'il se casse net, si on cherche à le plier.

Il nous arrive en barils de 50 à 60 kilogr., pour lesquels on accorde une tare nette.

Le **girofle de Bourbon** est le plus petit de l'espèce. Il est roux, quelquefois brun et assez brillant. Son odeur est très-suave et son goût très-mordicant. On doit le choisir bien entier et bien séparé des griffes, défaut qui lui est ordinaire. Nous le recevons en sacs de nattes simples ou doubles, pour lesquels on accorde une tare proportionnelle, et qui en contiennent de 40 à 50 kilogr.

Le **girofle blanc** nous vient en grande partie de Cayenne. Il se compose des fleurs qui ont souffert de l'ardeur du soleil et qui tombent à la cueillette. Ces clous ont peu d'huile essentielle, sont très-légers et peu odorants; aussi se vendent-ils 50 et quelquefois 70 p. 100 de moins que les espèces précédentes.

Ils nous arrivent en barils de 50 kil., pour lesquels on accorde la tare réelle.

Le **girofle mère,** *mère de girofle* ou *antolfe*, est le nom de celui qu'on a laissé mûrir sur l'arbre. Il est ovale, arrondi, composé d'une pulpe sèche et d'un noyau dur et rayé longitudinalement. Il porte à son extrémité les quatre divisions du calice et les fragments du style. Sa saveur et son odeur sont faibles. Ce fruit, récemment cueilli, se confit avec du sucre et se mange après le repas pour faciliter la digestion. On ne l'emploie pas desséché.

Les **griffes de girofle** sont les pédoncules qui soutiennent les fleurs du giroflier. Le commerce en trafique sous forme de petites branches formant des faisceaux, ou brisées en petits morceaux. Leur couleur est grisâtre; leurs autres caractères se rapprochent de ceux des clous qu'elles remplacent quelquefois.

Elles nous parviennent en sacs de 30 à 40 kilogr. ou en barriques de différents poids. Pour les premiers colis, on accorde un kilogr. de tare nette et pour les seconds, la tare réelle.

Les griffes de Bourbon sont préférées à celles de Cayenne comme abondantes en huile essentielle et de meilleur emploi pour l'obtenir. (Voyez ESSENCE DE GIROFLE).

GIROFLÉE JAUNE, plante fort commune, haute de 5 décim. environ. Ses tiges jettent des rameaux ligneux et blanchâtres; ses feuilles sont oblongues, pointues, verdâtres et âcres; ses fleurs ont quatre pétales disposés en croix, jaunes et odorants, auxquels succèdent des siliques aplaties, divisées en deux loges remplies de semences plates, larges, roussâtres, âcres et amères; sa racine est séparée en petites branches ligneuses.

Ce végétal, qui croît sur les murailles et se cultive dans les jardins, contient beaucoup de sel et d'huile. La médecine se sert de ses fleurs et de ses feuilles, qui sont cordiales, céphaliques, nervales, qui apaisent les douleurs et excitent les urines et les menstrues.

GLACE.

Latin, GLACIES; — anglais, ICE; — allemand, EIS; — espagnol, HIELO, NIELE; — portugais, GELO, NEVE; — italien, GHIACCIO, BEYDE NCONDITORN, PALPINA, SORBETTO.

La **glace** est l'état solide sous lequel se présente l'eau soumise à un abaissement de température descendu au-dessous de zéro.

L'eau à l'état solide prend une forme primitive de cristaux rhomboïdes, à angles de 120 et de 60 degrés; elle est incolore, transparente, et réfracte la lumière si elle provient d'eau purifiée. Son volume est d'un 7e plus fort que l'eau qui l'a fournie; aussi les vases clos qui contiennent ce liquide se cassent lorsqu'il vient à se solidifier.

La glace, en médecine, sert comme tonique et répercussive; la pharmacie et la chimie l'emploient à former des condensateurs destinés à maintenir certains fluides volatils à l'état liquide; les cafetiers et les glaciers en préparent des sorbets et des crêmes renommées.

La glace, recueillie pendant l'hiver, se conserve dans des bâtiments souterrains, nommés glacières, dont on la retire quand

on veut en faire usage. Lorsque la saison rigoureuse se passe sans froids violents, on est obligé de la faire venir des pays du Nord, ce qui occasionne des frais considérables. Aussi a-t-on cherché à suppléer à cet inconvénient et à se procurer la glace à l'aide d'un procédé chimique. M. Decourdemanche, de Caen, a fait là-dessus d'heureux essais. Il place dans des vases frais du sulfate de soude non effleuri, et verse sur ce sel un résidu d'éther sulfurique étendu d'eau, donnant 33 degrés à l'aréomètre. On plonge dans ce mélange réfrigérant des cylindres de fer-blanc contenant une eau froide qu'on a fait bouillir préalablement et qui ne tarde pas à se solidifier.

Les pharmaciens conservent dans la glace les médicaments magistraux susceptibles de fermentation; ils y plongent aussi les mortiers dans lesquels ils triturent les résines et les gommes. On a quelquefois besoin, pour les usages de la science, d'avoir une glace portée à une plus faible température que celle qui est fournie par la nature. MM. Thomas, Beddoes et Walker l'ont obtenue en mélangeant onze parties de muriate d'ammoniaque bien sec, dix parties de nitrate de potasse desséché, seize de sulfate de soude et trente-deux d'eau.

Glaces. (Voyez MIROIRS).

GLAIADINE ou *gliadine*, substance extraite du gluten par l'alcool, à l'aide de la trituration. Ce produit, d'un brun clair et transparent, ressemble à la colle forte et répand une odeur d'empyreume quand il est en combustion. L'acide nitrique le colore en jaune, et au contact de l'eau il se décompose et produit de l'ammoniaque.

La glaiadine est un excellent contre-poison des sels mercuriels.

GLAISE, espèce de terre. (Voyez ARGILE).

GLANDS.

Latin, GLANS QUERNEA; — anglais, OAC ACORUS; — allemand, EICHELN; — espagnol, BELLOTAS; — portugais, BOLOTAS; — italien, GHIANDE.

GLANDS DE CHÊNE. GLAND D'OR.
— DE TERRE.

Gland de chêne, fruit de l'arbre de ce nom; sa forme

est celle d'une olive; son écorce est dure, luisante et renferme une amande composée de deux lobes, d'une saveur âpre et austère.

Il sert d'aliment ordinaire aux cochons. En 1709 et 1796, on en fit un pain qui fut trouvé généralement mauvais. M. Parmentier en sépara la partie féculente, qui peut, au besoin, servir de nourriture. On la mêle quelquefois au café chicorée qu'elle dénature un peu.

Gland de terre. (Voyez GESSES, TRUFFES).

Gland d'or. (Voyez PRUNES DE MONBAIN).

GLAUBERITE, substance minérale trouvée en Espagne par M. Dumeril et à qui M. Brongniart a donné ce nom ; elle se compose de 49 parties de sulfate de chaux anhydre et de 51 de sulfate de soude sec ; sa forme est celle d'un prisme oblique déprimé à base rhomboïdale. (*Ann. de Chimie*, tom. LXVII, p. 165).

GLAYEUL.

Latin, GLADOLIUS COMMUNIS ; — anglais, FLAG IRIS ; — allemand, SCHWERTEL, SCHWERTLILIE ; — espagnol, ESPADAÑA IRIS ; — portugais, ESPADANA, LIRI ROXO ; — italien, IRIDE GHIAGGIUOLO.

Le **glayeul** ou *glaïeul flambe, iris nostras*, est une plante de la *Triandrie monogynie* de Linné, dont on remarque plusieurs variétés distinguées par leurs fleurs rouges, blanches ou incarnates ; ses feuilles sont longues, étroites, pointues, dures, fortes, rayées et ont la figure d'un glaive ou d'une épée ; elles embrassent la tige qu'elles renferment comme dans une gaîne et qui s'élève à huit décimètres environ ; cette tige est ronde, garnie de nœuds et purpurine, surtout vers son sommet où sont attachées six ou sept grandes fleurs en forme de lis ; leur calice produit un fruit oblong, divisé en trois loges remplies de semences arrondies, rougeâtres et enveloppées d'un péricarpe jaune ; sa racine est tubéreuse, charnue et garnie de fibres blanches et menues. La médecine use de cette racine, qui a une légère odeur de violette et qui contient une fécule. On en extrait une huile par la macération, et elle entre dans le sirop d'armoise, le sirop mercuriel et l'onguent modicatif d'ache.

GLOBULAIRE.

Latin, GLOBULARIA ALYPUM.

La **globulaire**, *boulette* ou *turbith blanc* est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné, qui pousse une tige d'environ 4 décimètres, ronde, rayée, rougeâtre, garnie de feuilles alternes, obovales, lancéolées, aigües, entières, consistantes et d'une saveur amère; ses fleurs forment des bouquets bleus disposés en rosaces, auxquels succèdent des semences menues qui mûrissent dans une capsule qui fut le calice de la fleur. Sa racine est ligneuse, dure, rouge en dehors, blanche en dedans et garnie de fibres déliées.

Cet arbuste croît dans les contrées méridionales de l'Europe; ses feuilles jouissent de la propriété purgative, à la dose de 4 grammes sur un litre d'eau, s'emploient avec succès dans les fièvres intermittentes et sont vulnéraires et détersives.

GLOSSOPÈTRES, dents de requins pétrifiées, que l'on prenait autrefois pour des langues de serpents cristallisées; elles n'ont pas d'emploi commercial.

GLOUTERON. (Voyez BARDANE).

GLU.

Latin, VISCUS; — anglais, BIRT LINE; — allemand, VOGELLEIM, MISTELLEIM; — espagnol, ALJONGE, AJONGE, VISCO, MUERDAGO, LIGA; — portugais, VISCO; — italien, PANIA, VISCHO, VISCAGGINE; — russe, PTITSCHES, KLEI; — polonais, LEP; — danois, FUGLELIM.

La **glu** est une substance tenace, verdâtre et filante, d'une saveur amère et d'une odeur qui rappelle celle de l'huile de lin. A l'air elle se dessèche et brunit, au feu elle se fond, s'allume, brûle avec vivacité et se boursouffle sans répandre d'odeur; elle est insoluble dans l'eau et soluble dans l'éther sulfurique.

La glu s'extrait de végétaux tels que les baies du gui, des sebestes, du *taybayba*, arbrisseau de l'île de Ténériffe, du viorne et du houx. La médecine s'en sert, mais rarement, pour faire mûrir les abcès; on l'utilise à chasser les oiseaux.

La glu s'obtenait autrefois en pilant les baies du gui et en les faisant bouillir avec de l'eau; on séparait du mélange les semen-

ces et la peau qui montaient à la surface, et on faisait évaporer le résidu pour obtenir la glu à la consistance voulue.

Le procédé actuel, fourni par M. Bouillon-Lagrange, consiste à broyer la seconde écorce du houx, qu'on fait bouillir avec de l'eau pendant quatre ou cinq heures; on la place ensuite dans des pots de terre, dans un lieu sombre et humide; on la laisse pourrir en l'arrosant de temps en temps. Cette écorce, devenue visqueuse, se transforme naturellement en une glu qu'on lave pour la purifier; les oiseleurs en enduisent l'extrémité de perches qu'ils placent sur des haies vives ou des arbres touffus; les volatiles qui s'y reposent s'y attachent par les ailes et ne peuvent se soustraire à la main du chasseur.

Les Hautes et les Basses-Pyrénées, et après elles les départements du Loiret et du Calvados, fournissent beaucoup de glu au commerce; elle est jaune, pure, très-filante et très-tenace; on la conserve en couvrant sa surface d'huile et en la tenant dans un vase bien bouché. Au cas de dessèchement, on lui rend son élasticité en la malaxant dans de l'eau froide.

Cet article circule en barils de 50 à 100 kil., pour lesquels on accorde la tare nette.

La **GLUCINE** est un oxyde blanc, insipide, happant à la langue, sans action sur les corps simples et qui, exposé à une forte chaleur, se fond en émail blanc. Elle est insoluble dans l'eau, attire l'acide carbonique de l'air et jouit de la propriété de former des sels sucrés solubles. En 1798, le célèbre Vauquelin la découvrit et lui donna son nom qui dérive du grec *glycos* (doux); il retira cet oxyde de l'émeraude, du béryl, de l'aigle marine et de l'euclase. On le considéra comme un corps simple jusqu'à la découverte de la potasse et de la soude; il est infusible au feu de forge, inaltérable par les fluides impondérables et sans action sur le gaz oxygène. La médecine ne l'emploie pas, mais ses sels jouissent des propriétés de ceux de l'alumine.

Le **GLUTEN** est une matière molle, tenace, élastique, d'un blanc grisâtre, très-visqueuse, sans saveur et d'une odeur spermatique. Ses propriétés disparaissent à l'état sec; il devient alors brun, fragile et d'une cassure vitreuse. Soumis à l'action d'une forte chaleur, il se décompose comme les matières animales et donne un charbon brillant et volumineux; à l'air, il se recouvre

d'une couche huileuse; il durcit à l'humidité, se gonfle, se putréfie et répand une odeur fétide; l'eau bouillante le dénature et le réduit en une matière spongieuse qui se brise facilement.

Beccaria, chimiste italien, découvrit cette substance qu'on joint au levain dans la panification. On l'obtient en formant une pâte consistante avec de la farine de froment malaxée avec très-peu d'eau. Cette pâte, bouillie et desséchée, est demi-transparente et elle ne s'emploie point en médecine.

La **GLYCÉRINE** est le principe doux et sucré possédé par les huiles et que Schéele reconnut le premier en traitant les matières grasses par la litharge et la chaleur. MM. Chevreul et Fremy ont démontré qu'elle se formait par la réaction des oxydes métalliques sur les corps huileux, et lui ont donné son nom. La glycérine est incolore et sans acide. Pure, elle a l'aspect d'un liquide sirupeux clair, incolore, inodore et sucré; traitée par l'acide sulfurique, elle donne un sucre qui est sans emploi.

La **GLYCYRRHISINE** est une substance sucrée découverte par M. Robiquet dans la racine du réglisse; elle existe aussi dans le polypode et dans quelques autres végétaux. Elle est transparente, fragile, résineuse, peu agréable au goût et très-soluble dans l'eau. Précipitée dans ce liquide par les acides, elle offre l'aspect du fromage. (Voyez *Annales de Chimie*, t. LXXII, p. 143).

GOIAVE et **GOIAVIER.** (Voyez GOYAVE *et* GOYAVIER).

GOLTAR. (Voyez COLTAR).

GOMART, ou *gommier blanc*, *chibou*, *bois à cochon*, *sucrier des montagnes*, arbre de l'Amérique méridionale et des Antilles, qui fait partie de l'*Hexandrie monogynie* de Linné. Son fruit est plein d'un suc balsamique qui découle de l'écorce par les incisions qu'on y pratique, et qui se concrète à l'air. (Voyez RÉSINE DE GOMART).

GOMBEAU ou *gombo*, plante potagère commune aux Antilles, que Linné nomme *hibiscus esculentus* et qui s'élève à 1 ou 2 mètres, suivant le terrain; ses feuilles sont semblables à celles de la mauve; ses fleurs sont belles, jaunes, et cèdent la place à des fruits coniques, longs de 8 à 10 centim., cannelés suivant leur longueur et offrant, dès leur maturité, plusieurs petites loges renfermant des semences rondes et grises. Ce fruit se recueille vert, et on le fait cuire pour le manger en salade avec la

soupe. On en fait en outre une sorte de farci. Il est la base fondamentale du calalou, aliment recherché par les dames créoles. Ce végétal est très-glutineux et s'assaisonne avec différents aromes.

GOMMES.

Latin, GUMMI; — anglais, GUM; — allemand, GUMMI; — espagnol, GUMA; — portugais, GOMA; — italien, GOMMA; — hollandais, GOM; — danois, polonais et russe GUMMI.

GOMME D'ABRICOTIER.
— D'ACAJOU.
— ACHANTINE.
— ADRAGANTE.
— D'AGATI.
— D'AMAR.
— D'ANGLETERRE.
— D'ALOUCHI.
— AMMONIAQUE.
— ANIMÉE.
— ARABIQUE.
— ARTIFICIELLE.
— DE BABILONE.
— BAQUAQUE.
— DE BARBARIE.
— DE BASSORA,
— BDELLIUM.
— BOUSDEY.
— CACHIBOU.
— CANCAME.
— CARAGNE.
— DE CÈDRE.
— DE CERISER.
— CHIBOU.
— DE COURBARIL.
— DU COCK.
— COPAL.
— D'AMAR.
— DEXTRINE.

GOMME ÉLASTIQUE.
— ÉDÉRÉE.
— ÉLÉMI.
— DES FUNÉRAILLES.
— GALBANUM.
— GALLAM.
— DE GAMBIE.
— DE GAYAC.
— DE GEDDA.
— DE GENÉVRIER.
— GÉHUPH.
— DE GOMART.
— GUTTE.
— HÉDÉRÉE.
— KIKEKUNEMALO.
— KINO.
— KUTERA,
— LAQUE.
— LABDANUM.
— DE LIERRE.
— LOOK.
— DE L'INDE.
— LIGNIRODE.
— MYRRHE.
— MOUNACE.
— DE NOPAL.
— OLAMPI.
— D'OLIVIER.
— OPOPONAX.

GOMME D'OXYCÈDRE.	GOMME DE SASSA.
— DE PAYS.	— DU SÉNÉGAL.
— PELLICULÉE.	— DE SICILE.
— DE PRUNIER.	— TACAMAQUE.
— DE PSEUDO ADRAGANTE.	— THÉBAÏQUE.
— RÉSINES.	— THURIQUE.
— SALABREDA.	— THURIS.
— SAGAPENUM.	— THOMAR.
— SARCOCOLLE.	— TRAGACANTHE.
— DE SAVONNIER.	— VERMICULÉE.
— SARACÈNE.	— VERTE.
— SÉRAPHIQUE.	

Les **gommes** sont des sucs concrets ou des produits immédiats de végétaux. On les divise en gommes aqueuses, gommes résineuses et gommes irrégulières.

Les premières sont celles qui se dissolvent dans l'eau, le vin ou autres liquides.

Les secondes sont celles qui ne se dissolvent que dans les huiles.

Les dernières, enfin, sont celles qui se dissolvent difficilement dans quelque liquide que ce soit.

Les **gommes aqueuses** ou **mucilagineuses** sont celles qui, quoique visqueuses et très-miscibles à l'eau, peuvent redevenir concrètes en les exposant à une chaleur modérée et soutenue. Elles fournissent au commerce des aliments immenses. Les meilleures nous viennent des côtes orientales de la Méditerranée, par la voie de Marseille qui, pendant des siècles, a été favorisée du droit exclusif du commerce des gommes circulant sous le nom de *gomme arabique*, que l'Asie-Mineure et la Syrie dirigeaient sur cette place par les escales ou Échelles du Levant. Aujourd'hui ce commerce ayant pris un grand essort, toutes les villes maritimes de France et même d'Europe peuvent s'approvisionner directement dans ces contrées, par les rapports établis entre elles et Constantinople, Andrinople, Smyrne, Salonique, Alexandrette, Alep, Alexandrie, et obtenir les mêmes avantages que Marseille.

Les immenses débouchés ouverts à cette espèce de gomme

n'ont pu être alimentés par les seuls approvisionnements qui nous venaient du Levant. Aussi a-t-on cherché à s'en procurer ailleurs : d'abord au Sénégal, depuis un grand nombre d'années, par la voie du Niger, que nos comptoirs de Saint-Louis exploitent. Les premières gommes qui nous parvinrent de cette contrée, furent peu appréciées; mais leur emploi en fabrique a prouvé qu'elles ont plus de corps que celles du Levant, surtout celles dites du *bas du fleuve*. (Voyez GOMME DU SÉNÉGAL).

Pour ne rien changer à l'ordre que nous nous sommes tracé, nous avons cru devoir traiter généralement toutes les gommes telles que le commerce les désigne, en faisant remarquer, à chaque article, la nature qu'elles peuvent avoir, et renvoyer pour les autres aux noms propres que l'usage leur assigne.

La **gomme d'abricotier**, qui provient de l'arbre de ce nom, est d'abord liquide, incolore, et devient ambrée en se desséchant. Elle circule dans le commerce en morceaux irréguliers, anguleux et aplatis du côté luisant, transparents et peu ou point chargés d'impuretés. Elle se dissout avec peine dans la bouche et lui communique une saveur aigrelette presque insensible ; le mucilage qu'elle forme est très-épais. La pharmacie ne l'emploie point, mais la chapellerie, par l'épaisseur de son mucilage, en obtient de grands avantages dans l'apprêt des feutres. On mélange souvent cette gomme avec celle des pruniers et des cerisiers, qui sont toujours plus colorées et moins pures. Cette gomme, qui nous vient des pays méridionaux, se vend au poids net.

La **gomme d'acajou** est produite par l'arbre qui fournit la noix d'acajou ; elle est ordinairement en mamelons aplatis, très-allongés, très-épais, durs d'un côté, d'une couleur jaune transparente, et d'une cassure vitreuse. Cette gomme, bien préparée, peut donner une bonne glu. Elle se dissout difficilement dans la bouche et s'attache fortement aux dents ; elle se gonfle dans l'eau, où elle ne se dissout qu'en partie ; son mucilage peut remplacer celui de la gomme du Sénégal, et son résidu peut être utilisé comme bassorine. On n'en fait pas usage en France.

Gomme achantine. (Voyez GOMME ARABIQUE).

Gomme adragante.

Latin, TRAGACANTUM ; — anglais, GUM DRAGON ; — allemand, GRAGANT ; — espagnol, ALQUITIRA ; — portugais, ALQUITIRA ; — italien, GOMMA ADRAGANTE ; — suédois, hollandais, polonnais et russe, GRAGANT.

GOMNE ADRAGANTE BLANCHE DE CANDIE.
— — EN SORTE.
— — D'ALEP.
— — DE BASSORA.
— — DU CACTUS.

La **gomme adragante**, *tragante* ou *de sasa* est produite par des arbrisseaux classés dans la *Diadelphie décandrie* de Linné, qu'il nomme *astragalus tragacantha*. Ils croissent dans les contrées orientales de la Méditerranée, dans l'île de Crète et en Syrie. Cette gomme suinte naturellement pendant les chaleurs de l'été, sous formes diverses, de deux arbustes de la famille des légumineuses, nommés par les Marseillais *barbe de renard*.

La **gomme adragante** dite **de Candie**, qui nous arrive mélangée de blanche et de rousse, est plus ou moins vermiculée.

Cette qualité est la plus estimée : on doit préférer la plus blanche, la plus transparente et la plus exempte de corps étrangers. Les résidus que l'on extrait de cette espèce de gomme se vendent sous la même désignation; mais on les reconnaît aux larmes rousses et aux débris nuancés de roux et de blanc. On devra aussi donner la préférence à celle qui, à l'essai, donnera une gélatine de bonne consistance.

La **gomme adragante d'Alep** a la forme de larmes allongées et aplaties, d'un blanc jaune, et quelquefois rougeâtre. On doit préférer la moins brisée, la plus blanche et la plus pure. La pharmacie emploie ces gommes à donner de la consistance aux loks. Les peintres s'en servent pour lisser les vélins. On l'emploie aussi dans l'apprêt des cuirs, des gazes et des soies.

La **gomme adragante de Bassora** qu'on nomme aussi *hutera*, est produite, d'après Théodore Martius, par l'acacia leucophlœa de Roxburg. Le commerce la reçoit de l'Inde, du Sénégal et de plusieurs autres contrées. Elle circule en morceaux sphé-

riques ou informes, de 3 à 10 centim. de diamètre, et est moins opaque que la vraie adragante; elle est aussi moins insipide, et craque sous la dent; son odeur rappelle celle de l'acide acétique ou celle de l'acide sulfurique musqué.

L'eau gonfle cette substance et en forme une gelée transparente sans ténacité; en y ajoutant une plus grande quantité d'eau toutes ses particules gélatineuses se séparent, se suspendent dans le liquide, et peu d'instants après elles se déposent. C'est cet état d'isolement et d'insolubilité des molécules qui caractérise la gomme de Bassora; c'est aussi ce qui la rend inservable. L'eau ne s'empare guère que de la huitième partie de la gomme qui y est plongée, et qu'on croit mélangée d'arabini et de bassorine, ce qui n'existe pas dans la gomme adragante.

On nous expédie cette gomme de l'Inde, en caisses de 100 à 150 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare nette.

La **gomme adragant du cactus** a beaucoup de rapport avec celle qui précède, et est fournie par le cactus ou nopal qui nourrit la cochenille. On ne l'utilise pas. Elle a la forme des concrétions vermiculées ou mamelonnées, d'une couleur blanche, jaune ou rougeâtre. Sa transparence est un peu trouble et sa saveur est âcre. Elle craque sous le choc, se gonfle et se blanchit dans l'eau sans s'y dissoudre. Sa poussière a un aspect farineux. Cette gomme est peu ou point répandue dans le commerce.

Pour pulvériser les gommes adragantes, on leur fait subir une forte dessication, et on chauffe le mortier dans lequel on les triture.

La **gomme d'agaty** nous vient du Malabar et est produite par l'arbre de même nom. On la recueille par incision; elle peut remplacer la gomme arabique, ayant les mêmes propriétés; elle est peu connue dans notre commerce.

La **gomme d'amar** ou *gomme animée*, genre de résine insoluble à l'eau, est un copal tendre qui vient de l'Inde et principalement de Java. Les premières importations en furent faites en 1830, et furent peu appréciés; on a cherché depuis à l'utiliser, et on en a fait un vernis à tableaux qui ne se gerce pas; il est encore très-apprécié pour les emplois intérieurs. Aussi sa valeur, qui n'était que de 60 c. le kilogr., s'est-elle élevée, en quinze ans, à 2 fr. le kilogr.

Elle nous arrive dans des sacs de jonc en morceaux irréguliers et chargée de débris et de beaucoup de poussière. Celle qui nous parvient en futailles est en morceaux plus réguliers et beaucoup moins chargée de poussière. On la vend au poids net.

On doit rechercher les morceaux les plus volumineux, les plus blancs et les plus diaphanes.

On accorde pour cet article une tare réelle.

Les plus belles qualités de ce produit s'expédient en caisses ou en barriques.

La **gomme d'Angleterre** est une gomme arabique fondue à l'eau et réduite en tablettes. Les perruquiers l'emploient à donner de la consistance à la frisure des cheveux. Son importance commerciale est presque nulle.

Gomme d'alouchi. (Voyez GOMME CARAGNE).

Gomme ammoniaque.

Latin, AMMONIUM; — anglais, GUM AMMONIAK; — allemand, GUMMI AMMONIACK; — espagnol, GOMA AMONIACA; — portugais, GOMA AMONIACA; — italien, GOMA ARMONIACA

GOMME AMMONIAQUE EN LARMES. GOMME AMMONIAQUE EN MASSES.

La **gomme ammoniaque** est une gomme-résine qui découle du *ferula ferugalo*. D'après Desfontaines, on l'obtient en coupant la tige de la plante à 3 centimètr. de terre; il en suinte alors un suc blanchâtre qui se solidifie.

La **gomme ammoniaque en larmes** a la forme de larmes plus ou moins arrondies, de volumes irréguliers, blanchâtres, opaques, homogènes et à cassure nette et blanchâtre. Sa saveur est amère.

La **gomme ammoniaque en masses** se présente en blocs irréguliers ou en larmes adhérentes à une pâte brune. L'odeur de cette substance est forte et pénétrante; sa saveur est plus amère que celle de la précédente; elle est aussi âcre et nauséabonde. On doit donner la préférence à celle en larmes.

Cette gomme est stimulante, anti-spasmodique, expectorante, désastruante, et s'emploie extérieurement comme résolutif. Elle entre dans une infinité d'emplâtres, entre autres dans ceux de cigüe, de diachilum et divin. On en fait aussi des pilules.

Gomme animée. (Voyez GOMME D'AMAR).

Gomme arabique.

Latin, GUMMI ARABICUM; — anglais, ARABISCH GUMMI; — allemand, GUMMI ARABICUM; — espagnol, GOMMA ARABIGA; — portugais, GUMMI ARABICUM, ARABIA, ARABIGA; — italien, GUMMI ARABICUM.

GOMME ARABIQUE EN SORTES. GOMME THURIQUE.
— GEDDA. — DE BARBARIE.

La **gomme arabique**, que l'on nomme aussi *thébaïque*, *saracène*, *de Babylone* et *achantine*, est l'excrétion des diverses espèces d'acacias très-abondantes dans les contrées sablonneuses de l'Afrique, de la Haute-Égypte, au Cap-Blanc. Elle arrive à Marseille dans des caffas du poids de 300 à 400 kilogr., en sortes, c'est-à-dire mélangée de quatre couleurs que des triages soignés classent en *premier blanc*, *second blanc*, *blonde* et *rousse*.

Ces désignations sont assez significatives pour indiquer la supériorité particulière à chaque espèce. Cependant on doit toujours préférer les gommes les plus pures, les plus entières et les plus uniformes dans leur couleur respective, et surtout la plus blanche.

La gomme arabique, quelle que soit sa couleur, est sèche, rarement en larmes de fortes dimensions, à cause de sa friabilité; sa cassure, quoique brillante, l'est moins que celle de la gomme galham du Sénégal, ce qui la distingue de celle-ci et lui vaut une préférence en pharmacie pour certaines pâtes pectorales et les sirops.

Les caffas qui renferment cette gomme, venant du Levant, sont carrés, en forts roseaux solidement chevillés, garnis intérieurement d'une toile fine double; l'extérieur est recouvert de deux emballages, l'un en toile et l'autre en cuir. Quand on a reconnu le poids brut, on déduit 10 p. 100 de tare.

La gomme logée en caisse ou en baril, jouit d'une tare réelle.

Nous ajouterons à ce que nous venons de dire au sujet de la gomme arabique, qu'il est toujours plus avantageux de l'acheter avant son triage qu'après, et de préférence en cabas d'origine.

La **gomme de Gedda** a la forme de larmes arrondies, peu transparentes et recouvertes d'une pellicule jaune, peu friable;

elle fond difficilement dans la bouche et s'attache aux dents; sa cassure est d'une couleur jaune assez uniforme; elle est peu employée en pharmacie. On doit préférer la plus entière et la plus blanche.

La **gomme thurique** a la forme de larmes blanches, volumineuses, sèches et présentant des fissures qui en altèrent la transparence. Lorsqu'elle est brisée, elle donne des fragments d'une monogénéité parfaite; elle est très-soluble dans l'eau. La pharmacie l'emploie aux pâtes blanches et aux pastillages.

La **gomme de Barbarie**, en masses informes, est rousse et a l'apparence de celle du Sénégal. Elle fait partie des gommes irrégulières et ne trouve son emploi qu'en teinture et en chapellerie.

Ces trois dernières gommes arrivent à Marseille en caisses, pour lesquelles on accorde la même tare que pour les gommes arabiques.

Gomme artificielle. (Voyez DEXTRINE).

Gomme de Babilone. (Voyez GOMME ARABIQUE).

Gomme bacaque. (Voyez GOMME DU SÉNÉGAL).

Gomme de Bassora. (Voyez GOMME ADRAGANTE).

Gomme bdellium.

Latin, BDELLIUM; — anglais, GUM, GUMMI BDELLIUM; — allemand, GUMM BDELLIUM; — espagnol, GOMA BEDELLIUM; — portugais, GUMA BEDELLIUM; — italien, GOMMA BDELLIO.

La **gomme bdellium**, ou *bacaque*, est une gomme-résine qui circule en larmes arrondies, ou en poires grises, jaunes, rouges ou vertes, demi-transparentes, et d'une cassure terne et cireuse. En vieillissant, elle devient opaque et superficiellement farineuse. Son odeur rappelle celle de l'encens.

On la trouve souvent mélangée avec les gommes aqueuses arrivant du Levant, de l'Afrique, du Sénégal ou de l'Inde. (Voyez BDELLIUM).

Gomme bousdey. (Voyez GOMME DU SÉNÉGAL).

Gomme cachibou. (Voyez GOMME DE GOMART).

La **gomme cancame** est formée des débris de plusieurs espèces de gommes et de résines aglutinées ensemble. Sa couleur est peu uniforme. Elle se ramasse aux bords des fleuves, en Afri-

que, en Amérique, et est un antidote des meaux de dents. La France n'en fait pas usage.

La **gomme caragne,** ou *carègne*, est une gomme-résine que Linné a nommée *caragana sibrica*. Elle nous parvient enveloppée de feuilles de roseaux. Elle est tenace ou sèche et s'importe par la Nouvelle-Espagne. Elle nous arrive souvent en mor ceaux de 3 centim. de diamètre environ, comprimés, élastiques, vert brun, opaques et fort odorants. Les Mexicains la nomment *gomme alouchi*. Son origine est inconnue.

Cette substance est détergive et s'emploie à consolider les chairs et à fortifier les nerfs. Elle entre dans la composition de l'eau thériacale, et donne un vernis estimé.

La **gomme de cèdre** ou *manne mastichine* est unegommerésine claire, blanche et transparente, formées de petite larmes dures, qui découlent des cèdres du mont Liban. Elle est très-rare, et a des propriétés émollientes et maturatives.

La **gomme de cerisier** fait partie des gommes aqueuses de France et de divers pays, etsuinte en larmes irrégulières adhérant à l'écorce de cet arbre. D'abord liquide et incolore, elle devient ambrée en se desséchant. Le commerce l'expédie en morceaux aglutinés, luisants, transparents, rougeâtres et chargés d'impuretés. Elle se dissout difficilement dans la bouche et dans l'eau, où elle forme un mucilage épais. La pharmacie ne l'emploie pas, et elle ne sert guère qu'à apprêter les feutres en chapellerie.

Gomme chibou.

Gomme de courbaril. (Voyez GOMME COPALE).

Gomme de cock. (Voyez GOMME DU SÉNÉGAL).

Gomme copale.

Latin, COPAL ; — anglais, COPAL, GUM COPAL, KOPALGUMMI, COPAL VARNISH ; — allemand, GUMMI COPAL, COPALGUMMI, COPALHARZ ; — espagnol, COPAL, GOMMA COPAL, COPALGUMMI ; — portugais, COPAL, GOMA COPAL, KOPALGUMMI ; — italien, GUMMI KOPAL.

GOMME COPALE DURE PLATE DE L'INDE.
— — DEMI-DURE RONDE DE L'INDE.
— — DE MASCATE.
— — DE L'AMÉRIQUE MÉRIDIONALE.

GOMME COPALE DE L'AMÉRIQUE SEPTENTRIONALE.
— — DES ANTILLES.
— — TENDRE ET FAUX COPAL.

La **gomme copale dure de l'Inde** est de forme irrégulière, toujours aplatie et entourée d'une croûte opaque, mais qui s'enlève au couteau ou par un lavage à l'eau alcalisée. Le premier moyen lui donne une superficie plus brillante, par deux motifs : d'abord, c'est que l'on ne peut faire subir cet émondage qu'à des morceaux de gomme dont la superficie brute est unie, sans gerçures ni cavités, ce qui doit nécessairement donner moins de déchet et produire des gommes plus épurées; ensuite sa superficie est toujours plus brillante que celle émondée à l'italienne; le second moyen, c'est-à-dire le lavage à l'eau alcalisée, la dégage des corps étrangers qui l'enveloppent dans les cavités mêmes les plus profondes et présentent de petites pustules symétriquement arrangées comme celles qui recouvrent la peau de chagrin, ce qui altère un peu son brillant; aussi devra-t-on toujours donner la préférence à la gomme copale en morceaux plats, unis, émondés au couteau, de couleur très-blanche, persistante à la casse et à l'attaque du couteau, non flexible à la dent; elle devra être, en outre, exempte de débris, de poussière et de morceaux opaques.

Elle nous arrive de Calcutta en caisses de 100 à 150 kilogr., pour lesquelles on accorde tare nette.

La **gomme copale demi-dure de l'Inde** est ronde, souvent mélangée de morceaux plats et peu transparents, d'une couleur blanche, laiteuse, qui nuit à la fabrication des vernis surfins; aussi le prix en est-il toujours moindre. Pour son émondage, on suit les mêmes procédés que pour la précédente. La plus dure, la plus transparente et la plus pure est la préférable.

La **gomme copale de Mascate** ou *Maskiet*, port de mer d'Arabie, présente des larmes plus ou moins allongées, quelquefois grosses comme le bras, souvent mamelonnées à leur surface qui est lisse, polie, nette, transparente et d'une couleur ambrée plus ou moins foncée; sa cassure est vitreuse et sa dureté est telle que le couteau l'entame difficilement; sa saveur est insipide. Le feu la ramollit et la rend élastique, mais jamais fi-

lante. On doit préférer la mieux mondée, la plus entière et la plus pure.

Le vernis qu'elle donne est un des plus consistants et sert de préférence pour le badigeonnage de l'extérieur des bâtisses et de divers objets qui peuvent y être exposés.

Elle arrive en caisses de 60 à 75 kilogr. couvertes de cuir, pour lesquelles on accorde la tare nette.

La **gomme copale de l'Amérique méridionale** s'expédie en grosses larmes formées de couches successives plus ou moins pures. Les larmes d'un jet, mondées au couteau, conservent une transparence nébuleuse tachée de rousseurs. Elle fond en exhalant une odeur désagréable, et ne peut servir qu'aux vernis communs destinés à couvrir les couleurs sombres. On doit préférer la plus pure et la plus entière.

Cette gomme nous parvient sous divers emballages qui jouissent de la tare nette.

La **gomme copale de l'Amérique septentrionale** arrive en petits morceaux aplatis, consistants et bien mondés. Elle donne un très-beau vernis. On nous l'envoie en caisses ou en surons de cuir, pour lesquels on accorde une tare réelle.

La **gomme copale des Antilles** est produite par l'arbre nommé par Linné *hymenæa courbaril*, et nous parvient en fragments irréguliers formés par des couches successives plus ou moins adhérentes et qui renferment plus ou moins d'impuretés. Elle est transparente suivant sa compacité, et sa couleur jaune lui donne beaucoup de rapport avec la vraie gomme copale. Elle est peu soluble et ne peut être utilisée qu'aux vernis destinés à couvrir les couleurs rembrunies. Elle arrive dans des emballages divers pour lesquels on donne la tare réelle.

La **gomme copale tendre** peut être désignée sous le nom de *gomme animée* ou *gomme d'amar*, et se divise en trois espèces.

La première espèce présente des morceaux de médiocre volume assez généralement arrondis; elle est mélangée de deux substances, l'une blanche, tout à fait opaque, et l'autre vitreuse, friable sous les doigts et sous la dent, et d'une saveur peu déterminée. Placée sur un fer chaud, elle se ramollit, se tuméfie et exhale une odeur faiblement aromatique rappelant celle du

tacamaque. Les morceaux blancs ou jaunes se ramollissent plus difficilement et ont la consistance de la vraie gomme copale. L'ensemble de cette gomme forme un vernis commun de peu de consistance qui entre aussi dans la composition de la bougie diaphane.

On devra choisir cette gomme en larmes onctueuses jaunes à leur extérieur, d'une odeur et d'un goût agréables, se fondant facilement sur des charbons ardents. On doit préférer celle qui est la moins chargée de poussière, ce qui lui est ordinaire.

Elle nous vient de l'Inde en sacs de pings très-minces, de 50 à 60 kilogr., pour lesquels on donne 1 kilogr. de tare ou la tare réelle.

La deuxième espèce est en morceaux informes, blanchâtres, opaques et pulvérulents. Elle se ramollit au toucher, donne, au feu, des fils très-fins et répand une odeur aromatique. On en fait un vernis très-consistant. Les anciens la croyaient propre à cicatriser et à combattre les humeurs froides ainsi que les maux de tête, en en parfumant les bonnets dont ils se couvraient.

La troisième espèce de gomme animée n'est autre que la gomme du courbaril.

Gomme dextrine. (Voyez ce mot).

Gomme édérée. (Voyez GOMME DE LIERRE DE 2me QUALITÉ).

Gomme élastique. (Voyez CAOUT-CHOUC).

Gomme élémi.

Latin, RESINA ELEMI; — anglais, ELEMI GUMMI; — allemand, GUMMI ELEMI; — espagnol, GOMA ELEMI; — portugais, GOMA ELEMI; — italien, GOMMA ELEMI.

La **gomme élémi** est une résine qui découle par incision de l'arbre appelé *amyris elemifera*, qui fait partie de l'*Octandrie monogynie* de Linné. Elle nous est fournie par diverses contrées, et principalement par le Brésil, qui nous l'expédie : en larmes ou en pains, en masses ou en caisses.

La **gomme élémi en larmes ou en pains** nous parvient en petites masses triangulaires enveloppées de feuilles de palmier ou de cannes d'Inde du poids de 1 kilogr. environ. Elle est jaune verdâtre, sèche extérieurement et molle à l'intérieur.

Sa cassure est blanche; son odeur est agréable et rappelle celle du fenouil. On doit préférer la plus pure. On nous l'expédie en caisses de 40 à 50 kilogr. qui jouissent de la tare réelle.

La **gomme élémi en masses** s'expédie dans des caisses de 50 kilogr. à peu près. Elle est vert pâle, transparente, molle, gluante, moins odorante et moins pure que celle qui est en pains. Elle est ordinairement chargée des écorces de l'arbre qui la produit. Ses emballages obtiennent la tare réelle.

La **gomme élémi fausse** est grise, uniforme, et se fond dans des caisses de 50 kilogr. environ. Son odeur est celle du stirax liquide mélangé au fenouil. Elle s'exporte peu et sert dans le pays à faire des torches très-lumineuses.

On emploie ces trois dernières gommes comme maturatives et digestives; elles sont la base de longuent d'Arcens. La chapellerie les utilise dans la préparation des feutres.

La **gomme élémi des îles Philippines** a les mêmes caractères que les précédentes. L'odeur de fenouil qu'elle répand est cependant plus prononcée.

La **gomme élémi de la Nouvelle-Guinée**, avec les mêmes propriétés, a une odeur aromatique et particulière.

La **gomme élémi du Bengale** est blanche, molle, balsamique et très-odorante à l'air. On nous l'envoie sous forme de torches de 5 décim. de longueur, sur 5 centim. de diamètre.

Gomme des funérailles. (Voyez ASPHALTE *ou* BITUME DE JUDÉE).

Gomme galbanum. (Voyez ce mot).

Gomme Gallam. (Voyez GOMME DU SÉNÉGAL).

Gomme de Gambie. (Voyez GOMME DU SÉNÉGAL).

Gomme astringente de Gambie. (Voyez GOMME KINO DE LIERRE 2e QUALITÉ).

Gomme de Gayac.

Latin, GUAJUCUM; — anglais, GOMMI GUAJAC, GUAJAK GUMMI; — allemand, GUMMI GUAJAG; — espagnol, portugais, GOMA GUAYAC; — italien, GOMMA GAYAC.

GOMME DE GAYAC EN LARMES. GOMME DE GAYAC EN MASSE.

La **gomme de Gayac en lames** ou *gayacine*, est une

gomme-résine qui découle par incision de l'arbre de ce nom, en larmes très-petites, arrondies, brunes, verdâtres, brillantes, molles sous la dent, d'une saveur pen sensible au premier abord, mais qui peu après donne une âcreté brûlante qui s'attache à la gorge ; son odeur rappelle celle du benjoin, en l'exposant au feu ou en la pulvérisant; sa poudre, tant soit peu aspirée, excite une toux insupportable. Cette espèce est assez rare ; cependant nous en avons eu quelques quintaux en notre pouvoir, et nous pouvons affirmer que, ramassée avec soin, elle est exempte d'impureté

La **gomme de gayac en masse** s'obtient en divisant le tronc et la branche de l'arbre *gayac*, nommé par Linné *guajacum officinale ;* on le perce dans toute sa longueur, et en chauffant l'une de ses extrémités, la résine découle d'elle-même par l'autre extrémité, dans des barils ou caisses qui y sont placés et y forme des blocs plus ou moins purs.

D'une couleur verte, sa solution alcoolique passe successivement au vert, au brun et au bleu, traitée par le même acide ; ce qui pourrait lui donner quelque analogie avec l'indigo. On fait cette expérience en imbibant un papier de teinture de gayac et l'exposant à la vapeur d'acide nitrique. (Voyez GAYAC).

On doit donner la préférence à la gomme de gayac qui présente tous les caractères physiques que nous venons de désigner et qui, en outre, est exempte autant que possible de corps étrangers. Elle sert à préparer l'élixir odontalgique ; elle est sudorifique, propre à purifier le sang et à combattre la goutte.

Cet article nous arrive d'Amérique, très-souvent en barils qui ont déjà logé de la farine, et qui pèsent 100 kil. ; ils obtiennent 10 p. 100 de tare ou tare réelle.

Gomme gedda. (Voyez GOMME ARABIQUE).

Gomme de genévrier. (Voyez SANDARAQUE).

La **gomme de géuph**, gomme aqueuse, peu connue, découle, d'après certains auteurs, d'un arbre de l'Inde. On la croit émolliente, rafraîchissante, bonne contre les obstructions.

La **gomme de gomart**, *chibou* ou *cachibou*, n'est autre que la *gomme résine élémi*. (Voyez ce mot).

Gomme gutte.

Latin, GUMMI GUTTA ; — anglais, GAMBOGE ; — allemand, GUMMI-GUTT ; — espagnol, GOMMAGUTA, GUTAGAMBA ; — portugais, GOMMA ; — rom., GUMA GUTA, GUTTA GAMBA ; — italien, GOMMA GUSTA ; — hollandais, GUTT, GOM, GITTE GOM ; — russe, GUMMI GUT ; — polonais, GUMMI GOTTA.

La **gomme gutte**, connue en Enrope depuis 1603, y arriva sous divers noms, tels que ceux de *gummi gutta*, *gotta*, *gitta*, *gamandræ*, *gamandra*, *degoa*, *de peru*, *garnu*, *peruanum*, *de jemu*, *laxativum*, *gutta gamandra*, *geman*, *ghitta jemon*, *gutta gamba*, *catta gamma*, *catta gomon*, *gutta ad padagram*, *scamonium orientale*, *chrysopum*, *cambodium* et *cambogium* ; quelques auteurs, entr'autres Linné, croient qu'elle tire son origine du *gambogia gutta*, arbre de la *Polyandrie monogynie*, croît sur les côtes de Malabar où on le nomme *carcapuli*. M. Kœnig l'attribue au *guttæfera vera* ou *stalagmitis cambogioides*, végétal abondant à Camboge et dans l'île de Ceylan. Quoi qu'il en soit, la gomme gutte est un suc concret, résineux, inflammable, sec, compacte, dur, brillant, opaque, jaune safran, et se présentant sous la forme de tortillons ou de bâtons cylindriques, sans odeur et sans goût ; ils sont faibles et rappellent ceux de la gomme arabique, avec un peu plus d'âcreté et de sécheresse. Elle est soluble dans l'esprit de vin et dans l'eau qu'elle rend laiteuse, trouble et jaunâtre.

La gomme gutte est un puissant purgatif, un hydragogue et un émétique dont on ne se sert qu'avec précaution et après l'avoir bien épurée. Les peintres de Lans en obtiennent de belles couleurs. On doit préférer la plus friable, la plus jaune, la plus brillante et la plus colorante.

On rebutera celle qui sera trop rouge, trop rembrunie, dure à la casse et difficile à donner sa couleur.

Elle nous arrive de l'Inde par Calcutta, logée en caisses de 100 à 150 kil. pour lesquelles on accorde une tare nette.

Celle qui s'expédie du royaume de Siam, nommée par ses habitants *yudra-pi* ou *meuang-fai* est emballée en caisses plus petites qui obtiennent aussi une tare nette.

Gomme guanaqué. (Voyez GOMME DU SÉNÉGAL).

Gomme truisi, variété de gomme de lierre. (Voyez ce mot).

Gomme hédérée. (Voyez GOMME ÉDÉRÉE).

La **gomme kikekunemalo** est une résine peu connue, la pharmacopée de Wurtemberg en a seule parlé d'une manière très-imparfaite, comme pouvant remplacer la gomme copale tendre, et susceptible de former un vernis très-blanc. Tous ces genres de gomme sont produits par les plantes herbacées et les arbrisseaux. On en distingue plusieurs variétés.

Gomme kino.

GOMME KINO DE L'INDE GATTA. GOMME KINO DE GAMBIE.
— — DE L'INDE D'AMBOINE. — — DE LA COLOMBIE.

La **gomme kino de l'Inde orientale,** *gatta* ou *gittagambio* provient, d'après Hunter, d'une plante nommée *nauclea gambio* qui fait partie de la *Pentandrie monogynie* de Linné. Elle croît dans les endroits chauds, elle est sarmenteuse et s'élève à une grande hauteur. Le kino se prépare avec ses feuilles et ses jeunes tiges qu'on fait bouillir et épaissir jusqu'à consistance de rob. On le coule alors sur des plaques, et lorsqu'il est froid et solide on le coupe en parcelles et on le fait sécher au soleil en le retournant souvent, pour que la chaleur le pénètre dans tous les sens ; on peut aussi le jeter dans des moules pour former des *trochisques*.

La **gomme kino des Indes-Orientales** ou *kino d'amboine* se présente en très-petits fragments irréguliers rouges, noirâtres, brillants et peu transparents. Elle est inodore, mollit dans la bouche, s'attache aux dents, rougit la salive et est très-astringente. Elle est soluble à l'eau froide et à l'alcool, à qui elle donne une teinte de sang. On la broie pour en obtenir une poudre semblable à celle du colcothar dont on se sert beaucoup en pharmacie,

La **gomme kino astreingente de Gambie** fut décrite en 1750 par Fothergill, d'une manière très-confuse (*Journal de pharmacie*, tom. XVII, pag. 711). Depuis lors on en a reçu et on a pu faire des observations plus exactes. Elle a la forme de gouttelettes transparentes, d'un beau rouge de rubis, qui porte d'un côté l'empreinte de l'écorce grise qui les a supportées, sa saveur est très-astringente.

La **gomme kino de la Colombie** est un suc astringent desséché, en pain de 1 à 2 kil., portant à l'extérieur une empreinte de feuilles et enveloppé d'une poussière rougeâtre. Ce kino est très-friable, ses fragments sont irréguliers, bruns, brillants vers les bords, transparents et rouge jaune, sa saveur est amère, sa poudre est orangé foncée, et presque tous les blocs sont moisis intérieurement.

Tous ces kino sont astringents et s'emploient en Chine, à Batavia et dans la Nouvelle-Hollande, à tanner les cuirs. L'Europe les utilise à combattre les diarrhées, les dysenteries et les hémorragies passives. Les Malais s'en servent contre les brûlures par l'application et le machent en remplacement du cachou.

Gomme kutera. (Voyez GOMME ADRAGANTE BASSORA).

Gomme laque.

Latin, LACCA; — anglais, LAC, GUMI-LAC; — allemand, LAK, GUMMILAK; — espagnol, GUMA LACA; — portugais, LACA; — italien, LACA, GUMMELACA; — hollandais, LACK; — danois et suédois, LAK, GUMMILAK; — polonais et russe, LAK.

GOMME LAQUE EN BATON.	GOMME LAQUE DEMI-BLONDE.
— — EN GRAIN.	— — FOIE.
— — EN FEUILLES.	— — BATARDE.
— — EN PLAQUES.	— — CERISE.
— — EN ÉCAILLE.	— — BRUNE.
— — BLONDES.	— — MASSÉE.

La **gomme laque** est une matière résineuse produite par la piqûre d'un insecte nommé *coccus lacca*, originaire de l'Inde. Il stationne auprès des arbres nommés par Linné *ficus religiosa*, *ficus indica*, *rhamnus fujula*, et par d'autres savants, *buteau frondosa* et *croton lacciferum*. Les femelles de ces insectes, comme celles de la cochenille et du kermès, se fixent sur les branches de ces végétaux, où elles se rassemblent par masses et en recouvrent presque toute la superficie. Elles finissent par s'y coller à l'aide d'une matière résineuse qui suinte de leur corps, et bientôt après chaque insecte y établit une cellule qui se remplit d'un liquide rouge qui enveloppe une vingtaine d'œufs; ces œufs éclosent sous forme de larves qui se nourrissent de ce liquide, et sortent ensuite à

l'état d'insectes parfaits, abandonnant leurs maillots ou dépouilles dans les cellules qui les contenaient, et les deux sexes prennent leur essor, les femelles pour chercher de nouvelles branches où elles se fixent comme celles qui les ont précédées. Quant aux mâles, ils voltigent et donnent peu ou point de laque.

Il existe des contrées au Pégu et au Bengale où ces insectes se trouvent en si grande quantité, que les naturels plantent en terre, pour les recevoir, les jeunes branches des arbres qui se trouvent trop élevés, et font des pépinières immenses afin de po urvoir à leur existence.

Ces branches ou baguettes sont soigneusement surveillées jusqu'au moment où ces familles d'insectes ont pondu dans les cellules, ce que les Indiens reconnaissent à la couleur rouge que prennent ces cellules. Alors on enlève toutes les baguettes garnies d'œufs à éclore, et on les porte sous des hangars où on les plonge dans de l'eau bouillante pour détruire ces œufs; par ce moyen, on conserve à la gomme laque la partie colorante écarlate dont on obtient la lac-dye, et on évite que cette précieuse couleur ne soit dévorée par l'apparition d'innombrables petits insectes qui n'auraient pu subsister sans elle.

Les pluies de sang dont parlent quelques voyageurs, sont produites par l'enlèvement des innombrables familles de ces insectes qui, soulevés par un vent violent, sont broyés par la pluie ou le choc électrique, et colorent l'eau d'une teinte sanglante.

La **gomme laque en bâtons** ou *gomme primitive* est très-adhérente aux branches qui ont servi au travail des insectes; elle présente des fragments de 15 centim. de longueur et d'une épaisseur irrégulière, d'un rouge plus ou moins foncé; elle est transparente sur les bords, d'une cassure brillante, d'une saveur astringente, donnant à la salive, par la mastication, une couleur écarlate, et répandant une odeur agréable quand on la met sur des charbons ardents. Exposée à l'ardeur du soleil, cette gomme devient adhérente, et souvent les bâtons réunis ne forment qu'une seule masse.

La **gomme laque en graines** n'est autre que la gomme laque en bâtons qu'on a détachée des rameaux et passée au travers de cribles à faire la graine de moutarde. Ainsi préparée, la gomme laque ne dépasse pas la grosseur de cette graine; mais

au lieu d'être ronde comme celle-ci, elle est anguleuse et moins régulière.

On doit préférer la plus colorée en rouge, qui forme la base de la fine cire à cacheter.

La **gomme laque en feuilles** provient de la fonte des gommes en bâtons et en graines que l'on place dans des chaudières avec de l'eau que l'on fait bouillir, soit pure ou alcalisée. On les passe à travers deux toiles et on les coule sur des surfaces unies, ou bien on expose la gomme, renfermée dans un sac de coton, à la chaleur d'un brasier, et par la torsion on oblige la gomme à passer à travers le sac, et on la reçoit sur le tronc uni d'un bananier ou de tout autre arbre. Dès que les feuilles sont consistantes, on les enlève pour recommencer la même opération. C'est ainsi que l'on obtient cette gomme imperméable si recherchée aujourd'hui par la chapellerie, et qu'on emploie aussi dans la composition de certains mastics.

Le commerce de la droguerie donne à la gomme laque en feuilles les noms de *blonde*, *demi-blonde*, *foie*, *bâtarde*, *cerise*, *brune* et *massée*.

Ces désignations sont assez significatives pour nous éviter des détails qui seraient inutiles ; il nous suffira de dire que la gomme laque en feuilles, de quelque nuance que ce soit, doit être en feuilles aussi minces que possibles, d'une transparence parfaite, exemptes d'impuretés, de globules et de tout autre défectuosité propre à troubler cette transparence qui est de rigueur ; il faut aussi que les feuilles soient de grande dimension, entières autant que possible, non massées et très-fondantes à l'essai.

Les nuances les plus recherchées sont les belles-blondes et les belles-cerises ; viennent ensuite les demi-blondes, les demi-cerises, etc. On désigne quelquefois et même souvent à tort, comme avariées, des gommes laques en feuilles qui se trouvent adhérentes par le seul effet d'une trop prompte réunion dans les caisses après leur formation, ce qui d'ailleurs ne leur ôte pas les qualités nécessaires à leurs emplois, attendu que très-souvent ces feuilles se détachent au moindre effort, et figurent quelquefois parmi les plus estimées.

Cet article nous vient de l'Inde en caisses de 75 à 100 kilogr. pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Les **gommes laques en plaques et en écailles** sont classées dans la même catégorie que la gomme en feuilles.

Gomme labdanum. (Voyez ce mot).

La **gomme de lierre** est une résine produite par les incisions faites aux lierres de Perse et d'Orient, nommés par Linné *hedera helix*, et qui figurent dans sa *Pentandrie monogynie.*

Cet arbrisseau n'en produit que dans un âge avancé. On en distingue deux espèces :

La première est brune, recouverte d'une croûte noire et opaque, inodore, orangée en dedans et d'une cassure vitreuse. Sa saveur est mucilagineuse, et sa poudre, plongée dans l'eau, se gonfle sans s'y dissoudre. Elle a quelques points d'analogie avec la gomme Bassora et celle du Sénégal.

La seconde espèce circule sous le nom de *gomme édérée.* Elle est liquide, gluante, d'abord rouge et odorante ; en séchant elle devient friable et brune. On doit la choisir sèche et bien transparente, avec une odeur balsamique.

Elles jouissent des propriétés incisive et balsamique, et elles entrent dans la composition du baume de Fioraventi, des pillules de Staalh et de Beecher.

Ces deux gommes sont en pains carrés et recouverts de feuilles de roseaux.

La **gomme lignirode**, désignée ainsi par M. Guibourt, n'est autre que la gomme connue dans le commerce sous le nom de *marrons de gomme*, parce qu'elle est composée de débris en forme de boules plus ou moins arrondies qui enveloppent la larve d'un insecte, dont la présence n'altère en rien la qualité de cette substance, quoique cependant on puisse la rebuter en cet état. Nous n'en parlons que pour compléter, autant que possible, la nombreuse série que présente dans son précieux ouvrage le savant que nous venons de nommer.

La **gomme de l'Inde** ressemble beaucoup à la gomme du Sénégal, mais sa solubilité dans l'eau est loin d'égaler celle de cette gomme, car elle ne forme qu'une gélatine plus ou moins épaisse ; aussi n'entre-t-elle point dans les préparations pharmaceutiques. Elle est réservée pour la chapellerie et pour quelques apprêts de tissus. Sa valeur ne s'élève guère qu'à la moitié de celle du Sénégal, avec la quelle on la mélange très-souvent, mé-

lange qui se remarque lorsque quelques larmes deviennent suspectes par leur forme bien arrondie et leur couleur blonde. On peut s'en assurer, d'ailleurs, en les mettant dans l'eau pendant vingt-quatre heures, et si elles n'y forment qu'une gélatine, on peut être assuré que le mélange existe.

Cette gomme nous arrive en caisses de 150 à 200 kilogr. pour lesquelles on accorde la tare réelle.

La **gomme look**, d'après Murray, est une gomme-résine qui a l'apparence du succin. Elle est transparente, jaunâtre, à cassure vitreuse. (Voyez GOMME COPALE TENDRE DE L'INDE).

La **gomme du Mont-Bain** est rouge pâle, transparente, gluante et découle par incision du tronc d'une sorte de prunier nommé *acaja*, qui croît dans l'île de Ceylan. Linné le place dans sa *Décandrie pentagynie*. On en fait une belle teinture noire qui sert aux chapelliers.

Gomme myrrhe. (Voyez ce mot).

Gomme de nopal. (Voyez GOMME ADRAGANTE BASSORA).

Gomme olampi. (Voyez GOMME COPALE TENDRE DU BRÉSIL).

La **gomme d'olivier** découle par incision des oliviers sauvages qui croissent près de la mer rouge. Elle sert à arrêter le sang et à cicatriser les plaies. Elle est peu connue dans le commerce.

Gomme opoponax.

Latin, PASTINACA OPOPONAX; — anglais, OPOPONAX GUM; — allemand, GUMMI OPOPONAX; — espagnol, GUMA OPOPONAX, PONAX; — portugais, GOMMA OPOPONAX; — italien, GUMMA OPOPONAX.

La **gomme opoponax** est un suc gommeux et résineux qui découle par incision de la plante nommée par Linné *pastinaca opoponax*, et qui est placée dans sa *Pentandrie digynie*. Elle circule en masses impures ou en larmes irrégulières, anguleuses, opaques, légères, friables, rouges à l'extérieur et marbrées de jaune à l'intérieur. Leur saveur est âcre et amère; leur odeur rappelle celle de la myrrhe et de l'ache.

Cette substance est nervale, carminative, emménagogue, eccoprotique, et sert contre la toux, l'asthme et la pituite. On la fait entrer dans la composition de la thériaque, du mithridate et de l'emplâtre divin. Le Levant nous l'expédie en caisses de 50 à 60 kilogr., pour lesquelles on donne la tare réelle.

Gomme d'oxycèdre. (Voyez SANDARAC).

Gommes du pays ou *de France*. (Voyez GOMMES D'ABRICOTIERS, DE PRUNIERS ET DE CERISIERS).

Gomme pelliculée. (Voyez GOMME DU SÉNÉGAL).

Gomme de pruniers. (Voyez GOMME D'ABRICOTIERS).

Gomme pseudo - adragante. (Voyez GOMME ADRAGANTE).

Gommes-résines. (Voyez l'en-tête de cet article).

Gomme sagapenum.

Latin, SAGAPENUM; — anglais, GUM SAGAPEN; — allemand, SAGAPEN GUMMI; — espagnol, SAGAPENO, SERAPINE; — portugais, italien, SAGAPENO, SARAPINO.

La **gomme-résine sagapenum**, ou *gomme séraphique*, est le suc d'une plante férulacée qui croît dans la Midie, et que Wildenow nomme *ferula persica*. Pline, Dioscoride et autres auteurs lui assignent la même origine.

On distingue le sagapenum en larmes et en sortes.

Le premier se présente sous forme de fragments détachés, d'un blanc roussâtre, demi-transparents, demi-secs et de consistance cireuse.

Le second est plus massif, moins coloré, plus mou et moins pur. Ces genres de gomme ont une odeur alliacée, et s'amollissent facilement sous les doigts auxquels elles adhérent aussitôt. On doit préférer la plus sèche et la plus pure.

Elle arrive de Marseille en caisses de divers poids, pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Elle est stimulante, nervale, résolutive, et entre dans la composition de la thériaque.

La **gomme sarcocolle** est une gomme-résine divisée en fragments très-légers, jaunes et rouges. Son goût est amer et doux.

Elle arrive de l'Arabie-Heureuse, de la Perse et de l'Éthiopie, et a pour origine un arbre épineux de la *Tétrandrie monogynie*. On doit préférer la plus fraîche la plus tendre, la plus légère et la plus rouge. Elle se dissout dans 40 parties d'eau froide et dans 25 d'eau bouillante On s'en servait à coller les chairs.

On la reçoit par Marseille en caisses de 100 kilogr., qui jouissent d'une tare réelle.

La **gomme de savonniers** est un suc qui découle du frnit d'un arbrisseau nommé *sapindus*, qui fait partie de l'*Octandrie trigynie* de Linné. Ce végétal abonde aux Antilles et dans les îles espagnoles. Il sert à combattre les fièvres et à arrêter les pertes de sang. En France, la droguerie n'en fait pas usage.

Gomme saracène. (Voyez GOMME ARABIQUE).

Gomme séraphique. (Voyez GOMME SAGAPENUM).

Gomme de sassa. (Voyez GOMME ADRAGANTE).

Gomme du Sénégal.

Latin, GUMMI SÉNÉGALENSE ; — anglais, SENEGAL GUMMI ; — allemand, GUMMI SENEGALL ; — espagnol, GOMA SENEGAL ; — portugais, italien, SENEGAL GUMMI.

GOMME GALLAM *ou* KAJAAGA.
— DU COCK.
— SALABREDA.
— BRILLANTE DU BAS DU FLEUVE.
GOMME TERNE DU BAS DU FLEUVE.
— GONAKÉ.
— BOUSDEY.
— BAQUAQUE.
— MOUNACE.

Le Sénégal ou Saradack, fleuve d'Afrique que les naturels du pays appellent *Zanaga* ou *Huet-Niger*, découvert en 1445 par Denis Fernandez, portugais, prend sa source, d'après Mungo-Park, sur le versant occidental des montagnes qui traversent le Mandingo et le Jallonkadou, à 30 ou 40 lieues des sources du Niger; il se dirige de l'E. à l'O., reçoit le Falemé et le Cokoro, dans le royaume de Gallam; il arrose le Fouta-Torro, le Siratic et le pays des Foulhas, et se jette dans l'Océan-Atlantique, après un cours de 400 lieues, par lat. N. 16°, 5; long. O. 18°, 51. Il est obstrué à son embouchure par un vaste banc de sable très-dangereux.

Le Niger, appelé par les Arabes *Guin*, *Gin*, *Issa* ou le *Grand-Nil*, et par les nègres, *Joliba*, *Nil-il-Abiad*, *Quella*, ou la Grande-Rivière, prend sa source, d'après l'intrépide Mungo-Park, dans les monts qui bornent à l'E. le Bambouk, sous le 11ᵉ degré de lat. N. Il coule d'abord au N., puis au N.-E., passe à Tombouctou, coule à l'E., se divise encore et se jette dans les lacs situés dans le Wangara et le Chana, après un cours de 300 lieues.

C'est aux bords de ces deux fleuves que se trouvent placées les trois forêts d'acacias (voyez ACACIA) qui produisent toutes les espèces de gommes qui nous arrivent de la Sénégambie, vaste contrée de l'Afrique occidentale, située entre le Sénégal et la Gambie, depuis le Cap-Blanc jusqu'au Cap-Rogue. On évalue sa superficie à environ 60,000 lieues carrées. Cette région comprend le pays des Feloupes, celui des Fouliers et des Jolofs, et les royaumes de Ludamar, Gen, Boursali, Bar, Badibore, Yani, Vally, Vouli, Gallam, Bambouk, Bandou, Bambo, Foini, Caen, Jemoroa, Tommani, Jagra, Yamina, Eropina, Cuntore, Bissao, Kabo, Fouta-Torro. Les ouvrages de Golbery et de Durand, les Mémoires publiés par la compagnie africaine de Londres, et les récents voyages de notre compatriote Molien, aux sources du Sénégal et de la Gambie, ont considérablement contribué à augmenter nos connaissances sur l'Afrique occidentale et nos rapports avec les insulaires.

Les Portugais, depuis leur découverte du Cap-Vert jusqu'en 1474, eurent le monopole de toutes les productions de ces riches contrées, qu'ils dirigeaient sur Lisbonne de Cachar où ils avaient établi leur comptoirs, qu'ils y conservent encore.

Les Anglais avaient, en 1695, plusieurs habitations et quelques forts dans la rivière de Gambie. Le plus important était celui de Saint-Jacques appartenant à la compagnie anglaise du Sud, qui fut détruit, au mois de juillet de la même année, par l'escadre française commandée par M. de Gennes, et qui depuis a été rétabli.

La compagnie française unie à celle de l'Occident, en 1718, fondèrent deux grands établissements, l'un à l'île de Gorrée et l'autre dans l'île Saint-Louis, qui a sous sa dépendance l'île au Bois et l'île aux Anglais, et de plus le fort d'Arguin, situé dans une île près du Cap-Blanc.

Les gommes du Sénégal se traitent aux diverses escales, avec les nombreuses peuplades que nous avons signalées plus haut, non contre de l'argent, mais bien en échange d'articles en cuivre, d'armurerie, de verroterie, de bonneterie, de serrurerie, de toiles de coton et de fil, et principalement de toiles bleues de guinée, dont ils font une grande consommation pour ensevelir les morts. (Voyez GUINÉE).

Les trois escales les plus suivies pour la traite des gommes sont Enguiau ou Terrier-Rouge, à 50 lieues de la côte et à 70 lieues des habitations; Donay, qui est au-dessous; Guièce ou l'échelle du désert, à 30 lieues du Sénégal.

La traite du Terrier-Rouge commence en février et se continue jusqu'au mois de mai, quand les Maures n'ont pas de gomme de la précédente récolte.

La traite du désert se fait depuis le mois d'avril jusqu'en juin. Les gommes qui s'y présentent sont cueillies dans les bois de Lebiar.

Les Maures qui vendent la gomme se nomment *auladels hags* en arabe, et *darmenios* en langue nègre; leurs chefs, qu'ils nomment *chems*, exigent un droit de huitième sur toute la gomme qu'ils font vendre aux Français. Ces Maures sont tous Marabous.

La traite de Portandic se fait à 18 lieues nord du Sénégal. C'est là où se vend la plus grande quantité de gomme.

Voici quelques détails sur chacune des espèces de gomme que fournissent ces riches contrées :

La **gomme Gallam** ou *kajaaga*, qu'on désigne aussi sous le nom de *haut du fleuve*, ressemble parfaitement à la gomme arabique par sa friabilité, sa structure, et par le peu de larmes qui se trouvent entières; mais le reflet en est plus brillant et la cassure plus vitreuse. Les premiers échantillons qui parurent en Europe furent peu appréciés; mais le prix très-élevé de la gomme que nous recevions de Marseille sous le nom d'*arabique*, donna au commerce l'idée de confectionner des sirops avec la gomme gallam, reconnue propre à ces usages. On l'apprécia à tel point, qu'aujourd'hui cette espèce de gomme vaut 5 et 10 pour 100 de plus que celle du bas du fleuve, ce qui était l'inverse en 1825.

Comme cette gomme est extrêmement friable et présente beaucoup de débris ou poussière, on doit préférer la plus blanche, la plus entière, la moins chargée de poussière et surtout peu ou point mélangée de gomme dure et de gomme en marrons. Cette gomme nous est fournie par le comptoir de Baquel, sur les hauteurs de Gallam.

La **gomme du Cock** a la forme de boules arrondies, rousses, d'une transparence vitreuse et divisées en fragments anguleux et brillants; quelquefois même, ces fragments sont re-

couverts d'une croûte gercée qui lui donne l'apparence de la gomme Gallam; mais ce qui la distingue c'est sa couleur presque roux clair, semblable à celle de la gelée de pomme. Elle a rarement des boules blanches, mais beaucoup de débris et de poussière qui sont aussi très-brillants.

On doit la choisir, autant que possible, exempte de ces débris, de cette poussière et de gomme dure. Elle nous est fournie par les Bracknas à l'escale du Cock.

La **gomme Salabreda**, fournie par le canton de ce nom, porte avec elle le type de son origine, par les larmes vermiculées qu'elle présente toujours. Elle se compose de 10 à 15 pour 100 de gomme blanche et friable, mélangée de quelques larmes vermiculées de même couleur; de 20 pour 100 de gomme blonde consistante; de 25 pour 100 de gomme rousse; de 10 pour 100 de gomme rouge, et de 30 pour 100 de débris et de saletés. On doit préférer la plus blanche et la plus entière.

La **gomme brillante du bas du fleuve** se compose de larmes rondes plus ou moins bien formées, blanches, blondes ou rousses, et de quelques débris. Comme elle se casse difficilement, on doit tenir à ce qu'il y ait très-peu de débris et de poussière; s'il en était autrement, on pourrait soupçonner qu'on y aurait mélangé des gommes avariées, après les avoir fait passer sous le pilon.

Cette qualité de gomme se traite en grande partie à l'escale du Cock, et en minime quantité à celle du désert.

La **gomme terne du bas du fleuve** est plus petite que la précédente, moins arrondie et plus allongée; ce qui lui donne une apparence terne, c'est que, dans certains quartiers, on a l'habitude de l'enterrer pour lui donner plus de consistance et de ténacité, qualités recherchées par les Anglais, en raison de l'emploi auquel ils destinent cette espèce de gomme.

Ces deux genres de gommes sont fournis par les Trazas et les Bracknas, qui l'apportent aux escales de Gaé, de Dasmanon et de Dasmancour.

La **gomme Bousdey** est très-sensible au changement de température: elle devient consistante en temps sec; à l'humidité, elle mollit au point de devenir liquide. Aussi arrive-t-elle presque toujours massée, quoique au Sénégal ses larmes soient

parfaitement divisées; sa couleur est rousse, sans mélange d'aucune larme blanche; fondue, elle est utilisée en remplacement de tout autre espèce; elle entre dans la composition de l'encre.

Son prix est très-minime; elle vaut 20 et 25 c., lorsque celle du bas du fleuve vaut 1 fr. 25 à 1 fr. 50 c. le kilogr.

Cet article nous arrive du Sénégal en peaux de cuir dont la fraîcheur le rend souvent en masse, état dans lequel nous le recevons assez ordinairement.

Dans les grandes chaleurs, cette gomme a beaucoup de consistance, ce qui permet à certains fraudeurs de la mélanger avec de la gomme du bas du fleuve. Pour s'en assurer, il suffira d'en exposer quelques fragments à la fraîcheur d'une cave pendant une nuit, avec une larme de blanche qu'on aura retirée du même contenant, et l'on se convaincra de la fraude par la liquéfaction de l'une et la dureté de l'autre.

Cette sorte de gomme est récoltée sur la rive gauche du fleuve, et est portée par les noirs de quelques localités à bord des navires français.

Gomme Gonaké. (Voyez GOMME BOUSDEY).

La **gomme baquaque**, ainsi nommée au Sénégal et connue en France sous le nom de *marrons rôtis*, a une apparence terne et boursoufflée qui la fait rejeter par le commerce.

Gomme mounace, désignée sous ce nom au Sénégal, et en France sous celui de *gomme bdelium*. (Voyez GOMME BDELIUM).

Gomme de Sicile. (Voyez GOMME ARABIQUE).

Gomme thébaïque. (Voyez GOMME ARABIQUE).

Gomme tacamaque. (Voyez TACAMAQUE).

Gomme thurique. (Voyez GOMME ARABIQUE).

Gomme thuris. (Voyez GOMME ARABIQUE).

Gomme tragacante. (Voyez GOMME ADRAGANTE).

Gomme vermiculée. (Voyez GOMME DU SÉNÉGAL).

La **gomme verte**, qui se rencontre parfois dans la gomme gedda, est d'un vert d'émeraude qui passe au jaune après avoir été exposé à l'air. Elle est brillante, peu tenace et soluble dans l'eau.

TARES ET USAGES.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
BORDEAUX.	
GOMME ARABIQUE...............	Tare nette.
— DU SÉNÉGAL............	En futailles, tare nette. En sacs, 1 kilogr. par sac.
Les avaries se règlent ou se distraisent des sacs.	
MARSEILLE.	
(Voyez ce que nous avons dit à l'article Gomme arabique. Pour Gomme du Sénégal, 1 kilogr. par sac ; en futailles, tare nette.)	
HAVRE.	
GOMME ARABIQUE................ — GEDDA...................... — ADRAGANTE............ — COPAL. .... — LAQUE.	Tare nette.
— DU SÉNÉGAL, bas du fleuve et de Gallam.	2 0/0 en futailles et en sacs simple emballage. En futailles, tare nette. On accorde en sus 4 0/0 pour la pousse ordinaire et 5 0/0 sur celle de Gallam. L'extraordinaire s'arbitre.
PARIS.	
GOMME ARABIQUE............... — GEDDA...................... — TURIQUE.	Tare nette.
— DU SÉNÉGAL...........	En futailles, tare nette. 2 0/0 en sacs toile simple.
— DE BARBARIE.	par couffe de 125 à 150 kil., 6 kil.
NANTES.	
GOMMES de toutes espèces...	En futailles et en caisses, tare nette et 1 0/0 de trait en sacs ; — par pesée de 250 k. 2 1/2 0/0.

GOUDRON ou *goudran*. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES).

GOUDRON MINÉRAL. (Voyez PISSASPHALTE).

GOUET. (Voyez PIED DE VEAU).

GOSSAMPIN. (Voyez FROMAGER).

GOURDE. (Voyez COURGE CALEBASSE).

GOUTTE DE LIN. (Voyez CUSCUTE).

GOYAVE ou *gouyave*, fruit d'un arbre originaire des Antilles, classé dans l'*Icosandrie monogynie* de Linné, et dont il existe deux espèces : le goyavier blanc (*psidium pyriferum*), et le goyavier rouge (*psidium pamiferum*). Ces vegétaux s'élèvent à 6 ou 7 m. de hauteur. Leur tronc est droit et divisé en rameaux quadrangulaires, garnis de feuilles elliptiques, oblongues, aigües et pubescentes en dessous. Ses fleurs sont blanches et précèdent des fruits semblables à de petites poires, jaunes au dehors, rouges, blancs ou verts intérieurement. Leur chair est succulente, charnue, agréable et parfumée. Les naturels du pays les nomment *goyaves* ou *gouyaves*, et s'en alimentent. On en fait des confitures et des gelées à Rio-Janeiro. Ces préparations sont astringentes ou émollientes suivant le degré de maturité du fruit dont on les a formées. Le produit du goyavier rouge est moins estimé que celui du goyavier blanc.

GRAINES.

Latin, SEMEN; — anglais, SEED; — allemand, SAAMEN; — espagnol, SIMIENTE; — portugais, SEMENTE; — italien, SEMENZA.

GRAINE D'ABRUS.
— D'ACHE.
— D'AGNUS CASTUS.
— D'ALPISTE.
— D'AMMI.
— D'AMBRETTE.
— D'ANACOLI.
— D'ANET.
— D'ANGÉLIQUE.
— D'ANIS.
— D'ANIS ÉTOILÉ.
— D'ARROCHE.
— D'ATRIPLEX.

GRAINE D'AVIGNON.
— DE BADIANE.
— DE BEN.
— DE BERCE.
— DE CAMELINE.
— DES CANARIES.
— DE GANANG AROMATIQUE.
— DE CARTAME.
— DE CARVI.
— DE CHANVRE.
— DE CHAPELET.
— DE CHARDON BÉNIT.

GRAINE DE CHARDON COMMUN.	GRAINE DE NAVETTE.
— DE CHENEVIS.	— DE NEZ-COUPÉ.
— DE CHERVIS.	— OLÉAGINEUSE.
— DE CITRON.	— D'ŒILLET.
— DE COING.	— DE PANACOCO.
— DE COLZA.	— DE PARADIS.
— DE CORIANDRE.	— DE PAVOT NOIR.
— DE CONCOMBRE.	— DE PAVOT BLANC.
— DE COURGE.	— DE PERROQUET.
— DE CUMIN.	— DE PERSE.
— D'ÉCARLATE.	— DE PERSIL.
— ÉMULSIVE.	— DE PETIT HOUX.
— D'ESPAGNE.	— DE PIVOINE.
— DE FENOUIL.	— DE POURPIER.
— FOURRAGÈRES.	— AUX PUCES.
— DE GENIÈVRE.	— DE PSYLIUM.
— DE GREMIL.	— DE RABETTE.
— DE KERMÈS.	— DE ROQUETTE.
— JAUNE.	— DE SAPOTILLE.
— DE JUGOLINE.	— DE SAXIFRAGE.
— DE JUSQUIAME.	— DE SEMEN-CONTRA.
— DE LAURIER.	— DE SÉNEVÉ.
— DU LEVANT.	— DE SÉSAME.
— DE LIN.	— DE SÉZELI.
— DE LIVÈCHE.	— DE TEEL *ou* TILL. V. SÉSAME.
— DE LUZERNE.	— DE TRÈFLE.
— DE MOUTARDE.	— DE TILLY.
— DE MUSC.	— DE VIOLETTE.
— MUSQUÉE.	
— DE MYRICA	

La **graine** ou *semence* est l'œuf végétal fourni par les plantes parvenues à une maturité parfaite. Elle se compose de l'embryon et de diverses annexes servant d'organes nourriciers et de téguments protecteurs.

Graine d'abrus. (Voyez ce mot).

Graine d'ache. (Voyez ce mot).

Graine d'agnus-castus. (Voyez POIVRE A QUEUE).

Graine d'alpiste.

Latin, PHALARIS, CANARIENSIS ; — allemand, KANARIENSAAMEN ; —espagnol, ALPISTE.

La **graine d'alpiste** ou *graine des Canaries* est oblongue, luisante, blanche, grise ou brune. Sa farine s'emploie, de préférence à celle du froment, à faire la colle pour les tisserands, colle dans laquelle ils trempent le fil de leurs tissus. Les oiseaux la mangent volontiers. (Voyez ALPISTE).

La **graine d'ammi** nous vient de Crète, de Candie ou des provinces méridionales de la France. Elle est ovoïde, allongée, menue, striée dans sa longueur, gris verdâtre, peu odorante et d'un goût aromatique et amer. Elle est stomachique et carminative.

Celle de France se distingue en ce qu'elle est hérissée de petites aspérités. (Voyez AMMI DE CANDIE).

Graine d'ambrette. (Voyez ALBEMOSE).

— **d'ancolie.** (Voyez ce mot).

— **d'anet.** (Voyez ce mot).

La **graine d'angélique** est longue, étroite, arrondie, cannelée longitudinalement et renfermée par couples dans le calice de la fleur de ce nom. On doit préférer celle dont l'odeur et le goût sont marqués. Ces semences sont stimulantes, carminatives, sudorifiques, et entrent dans la composition de l'eau de mélisse alcoolique ou eau des carmes. Les confiseurs en font une espèce de dragée.

Graine d'anis. (Voyez ce mot).

— **d'anis étoilé.** (Voyez BADIANE).

— **d'arroche.** (Voyez ce mot).

— **d'atriplex.** (Voyez ARROCHE).

— **d'Avignon.** (Voyez GRAINE JAUNE).

— **de badiane.** (Voyez ce mot).

— **de berce.** (Voyez ce mot).

— **de ben.** (Voyez ce mot).

Graine de cameline.

Latin, MIAGRUM VERUM ; — anglais, GOLD OF PLEASURE ; — allemand, LINDOTSER, DOTTERSAAT ; — espagnol, portugais et ita-

lien, MEAGRO; — danois, HORRURT, GIER; — suédois, DODRA, LINDOTTER; — russe, RISCHIK; — polonais, KROWIA, REZ; — hollandais, VLACHDOTTER.

La **graine de cameline** est ovale, allongée, menue, jaune foncé, sillonnée et close dans un silicule de la forme d'une poire, renfermant deux loges qui contiennent huit ou dix semences chacune. Cette plante foisonne dans les champs de blé ou de lin, et contient une huile abondante. On la cultive en grand en Hollande, en Zélande, en Belgique, et surtout en Flandre. Lille compte dans ses environs plus de 500 ateliers qui l'exploitent. Elle a une saveur âcre et alliacée. Quand elle est bonne, elle pèse de 50 à 60 kilog. l'hectol., et donne, pour 4 à 5 hectol. de graine, 90 à 91 kilogr. d'huile, poids des tonnes ordinaires.

Celle qui vient en hiver est plus productive que celle d'automne et se vend toujours plus cher. Douai, Arras, Cambrai, Saint-Quentin, etc., en fournissent au commerce les premières qualités. Cet article se vend à l'hectolitre.

Graine des Canaries. (Voyez GRAINE *ou* SEMENCE D'ALPISTE).
— **de canang aromatique.** (Voyez MANIGUETTE).
— **de cartame.** (Voyez CARTAME).
— **de carvi.** (Voyez ce mot).
— **de chanvre.** (Voyez GRAINE *ou* SEMENCE DE CHENEVIS).
— **de chapelet.** (Voyez ABRUS).
— **de chardon bénit.** (Voyez ce mot).
— **de chardon commun.** (Voyez ce mot)

Graine de chenevis.

Latin, SEMEN CANNABINUM; — anglais, HEMPSEED; — allemand, HANFOAAT-HEMP; — espagnol, CANAMON; — portugais, LINHACA DO CANHAMO; — italien, CANAPUCCIA; — suédois, HAMFRŒ; — danois, HAMPEFRŒ; — hollandais, HENNIPZAAD, KENNEPZAAD.

La **graine de chenevis** ou *de chanvre* a la forme de petites coques rondes, d'un gris brun, couvertes d'une coiffe et renfermant une amande blanche et oléagineuse, qui peut donner par la pression une huile propre à l'éclairage. Les volatiles s'en nourrissent généralement.

Le commerce la distingue en grosse et petite graine, provenant du chanvre mâle ou du chanvre femelle. Elles sont très-susceptibles de fermentation ; aussi les garde-t-on en très-petits tas dans des magasins bien aérés où on les remue souvent. L'hectol. de cette semence pèse de 38 à 56 kilogr. ; 7 à 9 hectol. donnent la tonne d'huile ordinaire, qui est de 90 kilogr. environ.

Ce liquide nous arrive des départements du nord. (Voyez CHANVRE).

Graine de chervis. (Voyez ce mot).

La **graine de citron** est blanche, oblongue, dure en dehors et médullaire en dedans. Sa saveur est un peu amère; elle est anthelmentique et on en fait une poudre contre les vers.

La **graine de coing** est contenue dans les cinq loges qui se trouvent au cœur du fruit de l'arbre de ce nom. Sa forme est oblongue et pointue ; sa couleur est rougeâtre. Elle est très-mucilagineuse et se conserve sèche. Cette semence s'administre contre les faiblesses d'estomac et les brûlures.

Graine de coriandre. (Voyez ce mot).

Graine de concombre. (Voyez ce mot).

La **graine de courge** est aplatie, oblongue, couverte d'une écorce ligneuse, grise et entourée d'une espèce de bourrelet. Elle renferme une amande blanche et douce et fait partie des quatre semences froides. Le commerce l'expédie non mondée ou mondée. Son mondage s'effectue en séparant de son enveloppe l'amande que l'on fait sécher dans une étuve et que l'on expédie après cette opération. Elle entre dans le sirop de guimauve et dans le catholicum double.

Graine de cumin. (Voyez ce mot).

Graine d'écarlate. (Voyez KERMÈS).

Les **graines émulsives** comprennent toutes les semences qui contiennent un principe huileux et mucilagineux, quel que soit le procédé nécessaire pour l'en extraire.

Graine d'Espagne. (Voyez GRAINE JAUNE D'ESPAGNE).

Graine de fenouil. (Voyez ce mot).

Les **graines fourragères** sont les semences reproductives des fourrages nécessaires à l'alimentation des bestiaux. Les plus recherchées et les plus importantes sont celles de luzerne et de trèfle. (Voyez GRAINES DE LUZERNE et DE TRÈFLE).

Graine de genièvre. (Voyez BAIES DE GENIÈVRE).

Graine de gremil. (Voyez ce mot).

Graine de kermès. (Voyez ce mot).

Graines jaunes.

Latin, SPINŒ CERVINŒ ; — anglais, FRENCH OR YELLOW BERRIES; — allemand, FRANZŒSISCHE ODER, FRANSCHE BEEREN, GELBE BEEREN; — espagnol, GRANA DE AVIGNON O DE NERPRUM; — portugais, GRAÓS OU BAGAS DE AVINHON, BAGAS DE CAMBROES; — italien, COCCOLE DI SPINCERVINO; — danois, AVIGNONS-FRŒ; — hollandais, GEELE-BESSEN; — polonais, SZELAK.

GRAINE JAUNE D'AVIGNON.	GRAINE JAUNE D'ESPAGNE.
— — D'AVIGNON (FAUSSE *ou* GRAINETTE).	— — DU LEVANT.
	— — DE PERSE.

Les **graines jaunes** les plus connues du commerce sont les semences des variétés du nerprun. Elles fournissent différentes teintures jaunes; les plus estimées sont les graines d'Avignon, d'Espagne, du Levant et de Perse.

Les **graines d'Avignon** nous sont fournies par le département de Vaucluse sous trois classifications diverses :

La première espèce se compose de semences vertes, de 2 à 4 millim. d'épaisseur, ovoïdes, astringentes et amères; elles sont produites par le *nerprun lycium*.

La seconde espèce a l'apparence de baies triplement sillonnées, d'un vert jaunâtre, et renfermant trois semences inégales. Cette qualité s'expédie ordinairement mélangée de graines avortées et de poussière. Sa couleur est très-variable.

Le troisième genre de graine d'Avignon, ou *fausse grainette*, provient des nerpruns nains, et est semblable à la première qualité, mais elle n'est pas colorante; aussi sert-elle souvent à la falsifier.

Cet article circule en balles de 130 à 140 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

La **graine jaune d'Espagne** a les mêmes caractères et le même emploi que les précédentes.

La **graine jaune du Levant**, semblable d'ailleurs à celles-ci, est beaucoup plus riche en couleur, et sert à la préparation des laques jaunes et du stil-de-grain. Elle nous arrive en

balles de crin recouvertes en toile, de 200 à 225 kilogr. On accorde la tare réelle.

La **graine jaune de Perse** se divise en grosse, moyenne, et petite.

La grosse, de 2 à 4 millim. de diamètre, est superficiellement froncée et d'un vert pâle; ses baies, quoique assez égales, sont ordinairement dépouillées de leurs pédoncules.

Les deux autres divisions comprennent des semences semblables à celles-ci, mais d'un plus petit volume.

On doit préférer entre ces graines les plus grosses et les plus colorées.

Elles parviennent à Marseille en balles de crin couvertes en toile, de 130 à 150 kilogr., et jouissent de la tare réelle.

Graine de jugoline. (Voyez GRAINE DE SÉSAME).

— **de jusquiame.** (Voyez ce mot).

— **de laurier.** (Voyez BAIES DE LAURIER).

— **du Levant.** (Voyez GRAINE JAUNE).

Graine de lin.

Latin, LINI SEMEN; — anglais, LINSEED; — allemand, LEINSAAT, FLACHSSAMEN; — espagnol, LINAZA: — portugais, LINHACA; — italien, LINSEME; — danois, HŒRRFRŒE; — suédois, LINFRŒ; — polonais, SIEMIELNIONE; — russe, SEMJA LENJANŒ.

La **graine de lin** varie de qualité, suivant les soins qui ont été donnés à sa culture.

La Livonie, province de la Russie, les contrées bordant la Baltique et la mer Glaciale, l'Inde et les départements du Nord et de la Charente fournissent cet article au commerce, soit en semences, soit en huile.

Riga en envoie de première qualité en barils de chêne marqués au feu de deux clefs croisées et du millésime de l'année de la récolte. Courlande en expédie d'un genre un peu inférieur en barils de bois de pin marqués L. B. et du millésime de l'année. Les graines estampées sont généralement destinées à la reproduction; celles qu'on destine à être écrasées ne portent aucune empreinte.

Cette semence est ovale, aplatie, pointue, lisse, rouge, douce au toucher, luisante et glissante; elle se précipite dans les liqui-

des, et sur les charbons ardents elle décrépite comme le sel marin et s'enflamme presque aussitôt; elle a beaucoup d'emplois en peinture.

On la vend par hectolitre dont le poids varie de 65 à 75 kilog.; 4 à 8 hectolitres de graine donnent une tonne d'huile de 100 à 110 kilogr. On doit rebuter la graine de lin maigre, légère, terne ou agglomérée.

La graine de Riga est la plus grosse et la plus estimée; viennent ensuite celles de Courlande, des départements de la Charente et des Landes et des Indes-Orientales; ces dernières sont les plus menues et sont souvent mélangées de semences de navette et de sésame.

La **graine de livêche**, ou *sézeli des montagnes*, est oblongue, obscure, aromatique et âcre. On la croit stimulante, carminative, emménagogue et lactifère, prise en poudre ou en infusion.

Graine de luzerne.

Latin, MEDICAGO SATIVA; — anglais, LUCERN; — allemand, LUZERNE; — espagnol, ALFALSA; — portugais, LUZERNA, HERVA MEDICA; — italien, LUCERNA, HERBA ESPAGNA; — danois, suédois, LUCERNE; — hollandais, LUZERNE.

GRAINE DE LUZERNE DE FRANCE. GRAINE DE LUZERNE DU PÉROU.

La **graine de luzerne** est une des semences fourragères les plus importantes. La Provence, le Languedoc et après eux le Poitou en produisent abondamment.

Elle est renfermée dans un fruit composé de deux lames réunies aux bords et semblables à un ruban roulé en spirale; elle est reniforme, d'un demi-millim. de diamètre environ, jaune pâle ou brun. On doit préférer la plus récente, la plus grande, la plus forte, la plus jaune et la plus douce au toucher; elle s'expédie en balles carrées de 100 kilogr. nets, qui doivent peser brut, en simple emballage, 101 kilogr. ou 104 en emballage double. Son prix est ordinairement celui de la graine de trèfle.

La **graine de luzerne du Pérou et du Chili**, dite *afafa* ou *afalfa*, est plus grosse que celle de France, de même couleur et mélangée le plus souvent avec des graines étrangères

et des débris poussiéreux. Ces importations ont peu de succès et servent à faire des mélanges avec les semences françaises.

Cet article arrive en sacs de divers volumes qui se vendent au poids net.

Graine de moutarde.

Latin, SINAPI ; — anglais, MUSTARD ; — allemand, SENF, MUSTERT, MOSTRICH ; — espagnol, MOSTAZA ; — portugais, MOSTARDA ; — italien, MOSTARDA, SENAPA ;—danois, SENEP ; — suédois, SENAP ; — polonais, GORROZIKA ; — russe, GORTSCHIZA.

GRAINE DE MOUTARDE BLANCHE, ANGLAISE.
— — GRISE, DE FRANCE.
— — ROUGE, d°.
— — NOIRE, d°.
— — DES ÉTATS-UNIS.

La **graine de moutarde** ou *graine de sénevé* se divise en graines de moutarde *blanches*, *grises*, *rouges et noires*.

La graine blanche est ronde, d'un mill. environ de diamètre, d'un blanc roux et peu âcre.

L'Angleterre en fait une panacée qui se prend à la dose de trois petites cuillerées infusées deux minutes dans de l'eau chaude. La France n'a pas suivi son exemple; aussi cet article fournit-il peu de transactions. Il sert aux fabricants de fine fleur de moutarde à lui donner la belle couleur dorée qui la caractérise. La France n'en récoltant pas, on l'importe d'Angleterre.

La **graine de moutarde grise** est ordinairement mélangée de rouge et de noir. Elle est arrondie, chaude et caustique. Son commerce est très-étendu.

La **graine de moutarde rouge** est arrondie et a les principaux caractères de la précédente. Elle nous est fournie par la Charente et le Médoc.

La **graine de moutarde noire** est ronde et présente les mêmes signes distinctifs. On la mélange quelquefois avec la graine de navet ou de rave sauvage, dont la saveur est plus douce et la grosseur supérieure. On reconnaîtra cette fraude en dégustant les semences les plus volumineuses.

Ces différents genres de graines de moutarde sont stimulants,

émétiques, diurétiques et cathartiques. Employés en sinapismes, ils rougissent la peau et sont exutoires.

On s'en sert ordinairement dans les maladies herpéthiques et dans les rhumatismes goutteux. Par expression, on en retire une huile très-caustique qui circule dans le commerce sous le nom *d'huile de séneré.*

Les farines de moutarde servent en outre à la préparation de certains cuirs. Cet article se vend au poids brut et en sacs de 100 kilogr.

Graine de musc. (Voyez AMBRETTE).

Graine musquée. (Voyez AMBRETTE).

Graine ou **semence de myrica.** (Voyez ce mot).

Graines de navette.

Latin, NAPUM; — anglais, RAPE SEED; — allemand, RUBSAAT, RUBSEN; — espagnol, RABINA; — portugais, NABICA, SEMENCE DI NABOS; — italien, RAVIZZONE; — suédois, ROFFRŒ; — danois, RŒFRŒ; — hollandais, RAAPZAAD.

La **graine de navette** ou *rabette* se recueille en quantité aux environs de Cambrai, Arras, St-Quentin, etc., etc Quoique moins productive que celle de colza, on en retire une huile très-propre à l'éclairage.

On la vend à l'hectolitre. On doit préférer la plus lourde, la plus grosse et la plus nette.

La **graine de nez-coupé,** produite par un petit arbuste de la *Pentandrie trigynie* de Linné, ressemble à une noisette et est couverte d'une écorce ligneuse, mince, rougeâtre et friable. Sa pulpe est verdâtre, fade et nauséabonde. On en tire une huile résolutive.

Graines oléagineuses ou *huileuses*. (Voyez GRAINES ÉMULSIVES).

Graine d'œillet. (Voyez GRAINE DE PAVOT NOIR).

Graine de panacoco. (Voyez ABRUS).

Graine de paradis. (Voyez MANIGUETTE).

La **graine de pavot blanc** est menue, blanche, ronde, reniforme et émulsive. On en retire, par expression, une huile dont on fait des pommades pour la peau.

Graines de pavot noir.

Latin, PAPAVER ; — anglais, POPPY; — allemand, MOHN, MAGSAMEN ; — espagnol, ADORMIDERA, DORMIDERA ; — portugais, DORMIDEIRA ; — italien, PAPAVERO ; — suédois, VALMO, VALMOGE ;— danois, VALLMUE ;— hollandais, MEULZAADE ;— polonais, russe, MAK.

La **graine de pavot noir** ou *graine d'œillette* se cultive en grand dans le département du Nord et a la forme de celle du pavot blanc dont elle diffère par sa seule couleur et sa pureté. On doit préférer la plus friable, la plus onctueuse, la moins poudreuse et la moins colorée. Son odeur et son goût sont insignifiants.

L'hectolitre de cette graine pèse 57 à 61 kilogr., et 4 hect. à 4 hect. 3/4 donnent une tonne d'huile de 100 kilogr.

Graine de perroquet. (Voyez CARTAME).

Graine de Perse. (Voyez GRIANE JAUNE).

Graine de persil. (Voyez ce mot).

La **graine du petit houx**, *de buis piquant* ou de *houx frelon*, a la forme d'une cerise ronde et d'un rouge vif. C'est une baie charnue contenant deux semences semblables au café, dures, blanches, transparentes, et dont on pourrait faire des chapelets. La médecine les emploie comme apéritives contre les coliques néphrétiques. Elles entrent dans la composition de l'électuaire beni-laxatif.

La **graine de pivoine** circule sous les formes rondes ou oblongues produites par les deux variétés de cette plante.

La graine ronde, rouge d'abord, passe au bleu obscur et noircit dans sa maturité parfaite. Elle est très-blanche à l'intérieur et s'utilise à faire des colliers aux petits enfants.

La graine oblongue, moins grosse que la précédente, est lisse, luisante, rouge, et s'emploie comme anti-spasmodique et propre à prévenir les convulsions du croup. Elle entre dans la poudre de guttète et dans le sirop de stœchas.

La **graine de pourpier** est petite, menue, noire, et se trouve renfermée dans un fruit en forme d'urne produit par l'arbre de même nom. Elle est rafraîchissante et fait partie des qua-

tre semences froides mineures. Les trois autres sont celles de la laitue, de l'endive et de la chicorée. (Voyez ces mots).

La **graine de psylium** ou *graine aux puces* est produite par un végétal nommé *plantain des sables*. Elle est menue, oblongue, rouge sombre, lisse, luisante, douce au toucher, et a l'apparence d'une puce. Ses semences sont mucilagineuses et servent contre les crachements de sang, les enrouements et les maladies de la vue.

Nos pays méridionaux en font un très-grand commerce avec les contrées du Nord. Elle s'utilise dans l'apprêt des mousselines et des tissus au moyen du mucilage qu'elle contient.

Graine de rabette. (Voyez GRAINE DE NAVETTE).

La **graine de roquette** est petite, arrondie, jaune, âcre et brûlante au goût. On en fait le vin dit *anti-scorbutique*.

La **graine de sapotille,** produite par un arbre de l'*Hexandrie monogynie* de Linné, originaire de l'Amérique, a la forme d'un cœur. Son enveloppe, coriace, lisse et brunâtre, renferme une amande blanche, émulsive et arrondie. On s'en sert pour combattre avec succès l'hydropisie.

La **graine de saxifrage** est le nom vulgaire des tubercules de la racine de saxifrage. (Voyez ce mot).

Graine de semen-contra. (Voyez ce mot).

— **de sénevé.** (Voyez GRAINE DE MOUTARDE).

La **graine de sésame** ou *graine de jugoline* est renfermée dans une coque anguleuse, jaune et divisée en deux loges. Elle est menue, oblongue, d'un blanc laiteux, émulsive et nourrissante. Elle donne par la pression une huile bonne à manger.

Les départements du nord en font un commerce étendu. Elle se vend à l'hectolitre.

La **graine de teel** ou *de till*, *ram-till*, *ram-tilla*, *kutrella*, *kutz-yellou*, *verinua*, est une semence oléagineuse qui nous arrive de l'Inde et qu'on peut assimiler à celle de sésame pour l'huile qu'elle produit.

Graine de trèfle.

Latin, TRIFOLIUM ; — anglais, TREFOIL, CLOVES SEED ; — allemand, KLEE ; — espagnol, TREBOL ; — portugais, TREVO ; — italien, TRIFOYLIO ; — hollandais, KLAVES ; — suédois, VAPLING ; — danois, KLEVES ; — polonais, KONIEZ ; — russe, TRILISTUIK.

GRAINE DE TRÈFLE ROUGE DE HOLLANDE.
— — INCARNATE *ou* POURPRÉE.
— — BLANCHE DU LEVANT.

Les **graines de trèfle** nous sont fournies par des plantes herbacées de la famille des légumineuses, dont Tournefort distingue 44 espèces. Nous nous arrêterons aux trois principales qui alimentent en Europe un commerce des plus importants, comme graines fourragères ; aussi l'agriculture, dans plusieurs contrées, a-t-elle donné une étendue immense à la reproduction des trois espèces que nous venons de signaler, comme étant les plus propres à former des prairies artificielles, et dont les produits sont indispensables à l'Angleterre et à l'Allemagne pour nourrir leurs bestiaux. Aussi, par précaution, ces puissances font annuellement en Europe et aux États-Unis des achats immenses subordonnés à la réussite de leur récolte.

La **graine de trèfle rouge de Hollande** est d'une moyenne grosseur, d'une couleur plus ou moins verte et peu chargée de graines violettes. Sa forme est oblongue et reniforme. On ne la cultive guère en France. Elle est plus propre à garnir les prairies naturelles que les artificielles. Le commerce en est peu important et se concentre à peu près en Hollande.

La **graine de trèfle incarnate** ou *pourprée* a la même forme que la précédente; elle possède de plus des graines mélangées des quatre couleurs, verte, rouge, jaune et violette. Aussi seraient-elles mieux désignées par *graines de trèfle aux quatre couleurs*.

C'est de cette espèce de graine que s'occupent nos agriculteurs, comme étant reconnue la plus propre à former les prairies artificielles, et c'est aussi celle que les Anglais et les Allemands recherchent.

Les localités qui en fournissent le plus au commerce sont les départements du Tarn, des Hautes-Pyrénées, du Gers, de la Haute-Garonne, de l'Arriège, des Deux-Sèvres, de la Vienne, de la Charente-Inférieure, de Maine-et-Loire, de l'Indre-et-Loire et de la Loire-Inférieure.

Le département du Tarn peut fournir, dans les années abondantes, de 2,000 à 3,000 balles de graines de trèfle, d'une qualité

qui réunit toutes les perfections désirables. Elle se fait toujours remarquer par son reflet pourpre et brillant, ainsi que par sa netteté, qui est due aux moyens que l'on emploie pour la dégager de son enveloppe. Aussi le commerce accorde-t-il à cette espèce une préférence toujours marquée, en la payant 5 et 6 fr. de plus par balle que celles qui proviennent des autres départements. Les marchés privilégiés pour la vente de ces graines se tiennent à Gaillac et à Alby.

Les départements des Hautes-Pyrénées et du Gers peuvent fournir, dans les années abondantes, 4 à 5,000 balles de graines qui laissent peu à désirer sur les précédentes quant à la grosseur de la graine; mais elles ont un coup d'œil moins pourpré et moins brillant, attendu que cette graine est battue sur un sol argileux, qui, malgré toutes les précautions, la salit toujours. Elle est aussi chargée des fragments de la plante et de poussière. Elle se vend aux marchés de Castelnau-Magnoac, de Rabastens et de Toulouse.

Le département de la Haute-Garonne peut fournir de 1000 à 1500 balles de graine de trèfle chaque année. Elle ne cède en rien aux précédentes quant à la qualité, mais elle est plus surchargée de corps étrangers, de débris de la plante, de petites graves et de terre; on doit donner la préférence à celle qui en possède le moins. On en trafique sur les marchés de Castel-Sarrasin, de Saint-Gaudens, de Ville-Franche, de Muret et de Toulouse.

Le département des Deux-Sèvres peut fournir annuellement au commerce 10,000 à 12,000 balles de ces semences, qui présentent un ensemble qui diffère de celui des semences produites par nos départements méridionaux. Aussi reconnaît-on facilement leur origine : la forme de la graine est un peu plus grosse, les quatre couleurs y sont bien moins divisées et elles sont presque toujours surchargées d'une graine allongée et pointue, d'une couleur puce, qu'on appelle *minette;* son ensemble est d'ailleurs bien lustré. On la trouve à Niort et dans les bourgs environnants. On devra donner la préférence à la plus épurée et à la mieux lustrée.

Le département de la Vienne donne au commerce 8 à 10,000 balles de ces graines par année. Leur qualité est absolument

semblable à celle des précédentes. Elles sont moins chargées de miuettes et ont un reflet plus brillant. La vente en est faite à Châtellerault, à Poitiers et dans quelques bourgs des environs. On doit toujours préférer les plus épurées de graines étrangères.

La Charente-Inférieure fournit chaque année 1,000 à 1,200 balles de graines de trèfle qui sont semblables aux précédentes, mais sans mélange de graines minettes; elles sont aussi moins grosses. Les marchés se tiennent à Jonsac, Marennes, St-Jean-d'Angely et quelques bourgs environnants.

Le Maine-et-Loire donne 1,000 à 1,200 balles de graines de trèfle dans les années abondantes. Ces semences n'ont point de graines pourprées, mais, en revanche, elles sont surchargées de graines brunes qui leur donnent une apparence moins agréable que celle des précédentes. Les marchés privilégiés sont Segré, Beaupréau, Beauger et Saumur. La plus pourprée et la mieux nettoyée est la préférable.

Le département d'Indre-et-Loire fournit par an environ 2,000 balles de graines semblables à celles de la Vienne. On en fait le commerce à Loches, Chinon, Tours et dans les bourgs environnants.

La Loire-Inférieure produit 5 à 600 balles de graines de trèfle dans les bonnes années, encore sa qualité est-elle très-inférieure. Cette semence est arrondie, verte et violette, et tient le dernier rang dans le commerce de cet article. On en trafique à Nantes et dans les bourgs environnants. On la nomme aussi *graine de Bretagne*.

Les graines de trèfle circulent dans le commerce en balles de 100 kilogr. nets, et se livrent en sacs recouverts de paille et d'un emballage; le poids brut du colis doit être de 102 kilogr.

On vend ce produit sur échantillons que l'acheteur conserve devers lui pour reconnaître à la livraison si chaque balle présente la même qualité de graine. Pour cette opération, on se sert d'une petite sonde creuse qu'on introduit dans chaque balle d'où l'on retire à peu près trois décigrammes de graines que l'on place sur une feuille de papier de grandeur suffisante. L'opération faite, on examine chaque sondée avec précaution, et s'il s'en trouvait qui ne fussent pas conformes à l'échantillon, on

serait en droit de les refuser ou d'obtenir une réduction sur le prix convenu.

Les graines de trèfle sont susceptibles d'une infinité de fraudes. L'une, et la plus préjudiciable, est celle d'un mélange de petit gravier de la même grosseur que la graine, que des fraudeurs habiles font rissoller dans de la graisse pour lui donner une teinte rembrunie et variée qui se confond avec celle de la graine : il faut examiner très-attentivement pour s'apercevoir de cette fraude, d'autant plus blâmable qu'elle est presque irréparable et qu'elle en augmente assez considérablement le poids. En 1825, quatre à cinq cents balles de la graine de trèfle furent livrées à Toulouse, contenant chacune 25 kilog. de gravier. Il en fut de même à Londres pour une centaine de balles qui n'avaient pas été reconnues à leur passage à Bordeaux et qui étaient de la même provenance.

Une autre fraude est celle qui s'effectue en passant des graines de trèfle vieilles dans des sacs légèrement imbibés d'huile d'œillette, pour les lustrer et en faire ressortir la nuance, afin de leur donner l'apparence de graines nouvellement récoltées. A la vue et à l'odorat on peut découvrir cette fraude.

Il en est encore qui mélangent cette graine passée au sac avec de la graine nouvelle ; mais avec un peu d'attention, on retrouve facilement les graines rouilleuses, qui ne se rencontrent pas dans les graines récoltées récemment.

On devra donc, en prenant livraison de ces graines, se mettre en garde contre toutes ces falsifications, et s'attacher à faire choix de celles qui seront bien nourries, exemptes d'avortons et qui ont un reflet bien pourpré, c'est-à-dire nuancé des quatre couleurs que nous avons déjà décrites, et principalement de bleu et de vert.

La graine de trèfle gardée un an en magasin devient en partie rouilleuse. Cette détérioration augmente progressivement jusqu'à quatre ans, sans cependant lui faire perdre tout-à-fait sa qualité végétative, car il a été constaté qu'elle pouvait germer encore après six années de récolte.

La **graine de trèfle blanche du Levant** est ovoïde, d'un blanc roux, brillante, et réussit mieux dans les prairies naturelles que dans les artificielles ; aussi son commerce est-il mo-

déré et se concentre-t-il à Marseille, comme étant un produit du Levant.

TARES ET USAGES.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
PARIS.	
GRAINES D'ÉCARLATE KERMÈS	Tare nette.
— D'AVIGNON.	En simple toile, 2 p. 0/0. En double toile, 4 p. 0/0 avec faculté à l'acheteur de faire enlever le double emballage.
— DE PERSE. — DE VALACHIE.	En sacs de simple toile, 2 p. 0/0. D°. en crin simple, 3 0/0. En crin, toile et corde, 4 p. 0/0.
— DE COLZA. — DE LIN.	A l'hectolitre, le sac se rend au vendeur.
— DE LUZERNE. — DE TRÈFLE.	A la balle de 100 kilogr. nets. En futailles ou en balles de 104 k. nets.
HAVRE.	
— DE PERSE.	En sacs simples, 2 p. 0 0.
— DE TRÈFLE.	Se vend à la balle de 104 ou 106 kilo. bruts, en double emballage.
BORDEAUX.	
Voyez ce que nous en avons déjà dit.	
NANTES.	
— D'AVIGNON.	En balles par 250 kilogr., 2 1/2 p. 0/0
— DE TRÈFLE.	En balles de 104 k., tare nette.
MARSEILLE.	
— DE TRÈFLE.	Tare nette.

Graine de tilly. (Voyez GRAINS DE TILLY).

Graine de violettes. (Voyez ce mot).

Grainette. (Voyez GRAINE JAUNE).

GRAINS.

Latin, GRANUM; — anglais, CORN; — allemand, GETREIDE, KORN; — espagnol, GRANOS; — portugais, GRAOS; — italien, GRANI, BIADI; — suédois, SAD, SPANMAL; — hollandais, GRAMEN, KOREN; russe, CHLJEB; — danois, KORN; — polonais, ZBOZE.

GRAINS *ou* CÉRÉALES.	GRAINS DE TILLY.
— DE GIROFLE.	— DE ZÉLIM.
— DE SAXIFRAGE.	

Les **grains** ou *céréales* comprennent en général toutes les semences qui peuvent servir d'aliments. Les principaux sont le froment, l'orge, le maïs, le sarrasin et l'avoine. (Voyez BLÉ).

Grains de girofle. (Voyez POIVRE DE LA JAMAÏQUE).

Grains de saxifrage ou *tubercules de saxifrage*. (Voyez ce mot).

Grains de tilly. (Voyez PIGNON D'INDE).

Grains de zélim. (Voyez POIVRE D'ÉTHIOPIE).

GRAISSE.

Latin, ADIPES; — anglais, CHANDLER SWARES, GREASSE GREASY GOOD; — allemand, FETTWAAREN; — espagnol, SEBOS, GRASA, UNTO; — portugais, GRASA, GRACHA, GRAXA, UNTO, GORDURA; — italien, GRASSO, SUGNA, GRASSUME; — suédois, FETVAROR; — danois, FEDEVARER; — hollandais, VETTEWAAR.

GRAISSE DE BLAIREAU.	GRAISSE DE PORC.
— DE CHEVAL.	— VÉGÉTALE.
— D'OIE.	— VERTE.
— D'OURS.	— DE VIPÈRE.

La **graisse** ou *axonge* est une substance extraite des corps des animaux; elle est blanche, douce au toucher, insoluble dans l'eau et dans l'alcool. Sa substance varie suivant son origine; elle est solide ou huileuse : solide dans les ruminans, molle et

odorante dans les carnivores. M. Chrevreuil la croit formée de suif et de margarine unis à différentes proportions d'oléine ou d'huile de stéarine. Sa saveur est fade et douce, et, exposée à l'air, elle roussit et rancit.

Les graisses les plus consistantes prennent le nom de suif, entr'autres celles de mouton et de bœuf, qui servent principalement à la fabrication de la chandelle.

La **graisse de blaireau** est d'une consistance moyenne et d'une couleur blanche jaunissante. L'Italie, la Suisse et la Normandie en fournissent à la pharmacie qui en compose le baume nerval. On la peut remplacer avec avantage par celle de porc.

La **graisse de cheval** s'extrait des os de cet animal, lavés, trempés vingt-quatre heures dans l'eau et bouillis ensuite; elle surnage alors et se fixe au-dessus des liquides. On en fait des masses dont on se sert pour les lampes et la fabrication du savon.

La **graisse d'oie** est assez consistante, très-blanche et réservée aux besoins de la cuisine et à la préparation de l'onguent martialum.

La **graisse d'ours** est presque fluide, d'une couleur citrine et d'une odeur assez forte; elle se conserve long-temps sans se rancir. On assure qu'elle fait croître les cheveux et combat avec succès les douleurs rhumatismales.

La **graisse de porc** ou *de cochon* est très-recherchée dans l'économie domestique. On la divise en lard ou panne et en graisse solide ou molle.

Le **lard** ou *panne* est la graisse qui enveloppe le porc et qu'on enlève sous forme de planches dans toute sa longueur. Son épaisseur est plus ou moins forte. Elle se conserve sous le sel, bien enveloppée et bien isolée.

Les **graisses solides** ou *molles* se tirent de l'épiploon qui recouvre les intestins de cet animal et des autres parties du corps; on les dégage des membranes, du sang et des autres parties constituantes de la bête, par l'action d'une douce chaleur ou de la vapeur. Elles sont coulées dans des vases où elles se figent et dont elles prennent la forme. On ne les y doit point mettre chaudes, vu qu'en se refroidissant trop brusquement, elles formeraient des fissures qui les feraient rancir. On les recouvre de couvercles

de terre ou de verre soudés par une bande de toile enduite de chaux ou de blanc d'œuf.

Cette substance entre dans les pommades, les onguents, les emplâtres et les savons.

Graisse végétale. (Voyez BITUME).

La **graisse verte** ou *graisse de pot* provient des résidus qu'on obtient dans les ménages en faisant bouillir les viandes. Elle est d'une composition multiple et se vend aux corroyeurs, aux fabricants de savons et aux charretiers qui en graissent les essieux de leurs voitures.

La **graisse de vipère** est demi-fluide, blanc sale et d'une odeur sauvagine. Elle se retire des viscères du bas ventre de cet animal, où elle est peu abondante.

On lui attribuait autrefois des propriétés médicinales; on la remplace aujourd'hui par d'autres auxquelles on fait subir quelques préparations.

GRAMEN. (Voyez CHIENDENT).

GRAMMATITE ou *trémolite*, substance minérale scintillante où domine la silice. Elle raie le verre, et le quartz n'a que peu de prise sur elle. Elle se fond au chalumeau et se convertit en émail blanc globuleux. Ce minéral se trouve dans les Hautes-Alpes.

GRANATITE ou *staurotide*, pierre argileuse unie à des terres et à l'oxyde de fer; elle abonde au mont Saint-Gothard.

GRAND BAUME. (Voyez BALSAMITE).

GRANDE BERCE, plante de la *Pentandrie digynie* de Linné, qui croît en Italie et en Sicile et dont on retire la gomme opoponax. (Voyez ce mot).

GRANIT.

Latin, GRANITA; — anglais, GRANITE; — allemand, GRANIT; — espagnol, GRANITES; — portugais, GRANITES; — italien, GRANITO; — suédois, GRANIT; — hollandais, GRANITSTEN.

GRANIT DE CARINTHIE.	GRANIT DU FINISTÈRE, dit *de Laber*.
— DE CORSE.	— DE SIBÉRIE.
— D'ÉCOSSE.	— DE LA HAUTE ÉGYPTE.

Le **granit** ou *roche feld-spathique* a l'air d'être formé de grains agglutinés qui lui donnent son nom. Il se rencontre sur les mon-

tagnes élevées, telles que les Cordilières, les Pyrénées et les Alpes, en pierres très-dures, qui font feu contre l'acier. Leur formation est due à l'eau et elles tirent leur origine de la décomposition des végétaux. On en distingue plusieurs espèces. Leur extrême dureté et la force de l'agglutination de leurs molécules les rendent très-difficiles à tailler. Cependant les Egyptiens, les Grecs et les Romains en ont fait des obélisques, des colonnes, des statues et des vases.

Le granit est quelquefois composé de feld-spath, de quartz et de mica, ainsi que de tourmaline ou talc nacré.

Le plus beau est celui d'Algajola, arrondissement de Calvi, dont est formé le piédestal de la colonne Vendôme à Paris.

Le **granit de Carinthie** est bleu, composé de feld-spath, de quartz et de talc nacré; il abonde en Syrie.

Le **granit de Corse**, que M. Haüy nomme *roche quartzeuse*, est globuleux et stratiforme avec actinote.

Le **granit d'Écosse** ou *granit graphique* est une roche de feld-spath mélangée de quartz gris, dont les angles forment des figures bizarres. On le trouve en Sibérie et aux Pyrénées françaises.

Le **granit du Finistère** ou de *Laber* est gris, terne et chargé de fer oxydé. Exposé à l'air, il se suroxyde et se tache de rouge.

Granit de Sibérie. (Voyez GRANIT D'ÉCOSSE).

Le **granit de la Haute-Égypte** est très-beau, si l'on en juge par la colonne monolythe d'Alexandrie. Il existe encore des granits noirs que M. Haüy nomme *roches amphiboliques* et des granits recomposés ou grès de houillières, qu'on trouve ordinairement dans des couches de charbon de terre.

GRANUM REGIUM MINUS, nom de la graine d'une espèce de tithymale appelé *épurge*. (Voyez ce mot).

GRAPPE, boisson préparée aux Antilles avec le suc de canne écumé et le jus de citron. On la boit chaude et elle est excellente pour la poitrine.

GRAPHITE. (Voyez CARBURE DE FER).

GRASSETTE, plante de la *Diandrie monogynie* de Linné, qui pousse cinq à six feuilles oblongues, obtuses à leurs extrémités, grasses au toucher, lisses, nettes, vert pâle, et pendant sur

la terre; il s'élève des pédicules d'environ 3 à 4 décim., soutenant des fleurs violettes ou purpurines, monopétales, coupées en deux lèvres et terminées par un nectaire cylindrique. Son fruit consiste en une coque qui s'ouvre d'elle-même et laisse apercevoir un bouton qui contient des semences menues et arrondies. Sa racine est fibreuse.

Ce végétal croît dans les prés, dans les lieux humides et sur les montagnes neigeuses. Il s'emploie comme vulnéraire et détersif. On le mêle broyé avec du beurre frais et on s'en sert pour cicatriser les plaies.

GRATERON, *gaillet crochant* ou *rieble*, plante de la *Tétrandrie monogynie* de Linné, qui pousse plusieurs tiges menues, faibles, vertes, carrées et pliantes qui s'attachent aux haies et aux plantes avoisinantes. Ses feuilles sont petites, longuettes, vertes, dispersées en étoiles et hérissées de petites aspérités; ses fleurs très-petites sont formées de cloches blanchâtres, découpées en quatre parties. Son fruit est sec et consiste en deux graines arrondies, attachées ensemble, creuses vers le milieu et couvertes de petits poils rudes et crochus. Leur pulpe est blanchâtre.

Les feuilles de ce végétal sont astringentes et servent contre les scrofules et les maladies cutanées, infusées à la dose de 120 grammes et prises en deux fois dans vingt-quatre heures.

Sa graine torréfiée remplace le café dont elle possède l'amertume, mais non l'arome suave.

GRATIOLE.

Latin, GRATIOLA OFFICINALIS ; — anglais; GRACIOLE ; — allemand, GNADENKRAUT; — espagnol, GRACIOLA ; — portugais, GRACIA DEI ; — italien, GRAZIOLA.

La **gratiole** ou *herbe au pauvre homme* est une plante de la *Diandrie monogynie* de Linné. Cette espèce de digitale pousse plusieurs tiges d'environ 3 décim. de hauteur ; ses feuilles sont oblongues, étroites, dentelées et apposées le long des tiges; ses fleurs, sortant de leurs aisselles, sont attachées à des pédicules menus et sont monopétales, irrégulières, purpurines et quelquefois blanches. Son fruit se compose d'une petite coque ovale, divisée en deux loges renfermant des semences menues. Ses ra-

cines sont grosses, longues, traçantes, nouées et entourées de fibres.

Cette plante croît dans les prés et les marais. Son odeur est nauséabonde et sa saveur amère. Elle est émétique, drastico-cathartique et anthelmintique. Son emploi n'est pas sans danger.

GRATTECU, nom du fruit du rosier sauvage *chynorrhodon*. Ce nom lui vient du duvet qui le recouvre et qui cause une démangeaison violente appliqué sur la peau. (Voir CHINORRHODON).

GRAVELLE. (Voyez TARTRE).

GRAVELIN ou *chêne blanc*. (Voyez BOIS DE CHÊNE).

GRÈS COLORÉ. (Voyez AGATHE).

GREMIL.

Latin, LITHOSPERMUM OFFICINALE; — anglais, GROMWELL; — allemand, PERLHIRSEN, MEERHIRSEN; — espagnol, MIJO DEL SOL, MIJO SOLANO, MIJO DEL MONTE SOLER, LAGRAMAS; — portugais, ALJOFAR, MILHO DO MAS, LAGRIMAS; — italien, MIGLIASOLE.

GREMIL, HERBE AUX PERLES. GREMIL TEINTORIAL.

Le **gremil,** *herbe aux perles* ou *millum solis*, est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui donne plusieurs tiges d'une hauteur de 6 à 7 décim., les unes droites, les autres courbées, toutes velues, grêles, rondes, dures et rudes au toucher. Ses feuilles sont alternes ou opposées, sessiles, longues, étroites, pointues et d'une saveur herbacée; ses fleurs, qui naissent aux sommités de ses branches, sont petites, blanches et découpées en cinq parties. Ses semences sont arrondies, dures, polies, nettes, luisantes et menues; sa racine est ligneuse et garnie de fibres. Ce végétal naît dans les lieux incultes et se cultive aussi dans les jardins; sa graine sert en médecine comme farineuse, visqueuse et astringente. On en fait des émulsions diurétiques qui entraînent le gravier. Il a de nos jours peu d'emploi.

Gremil teintorial. (Voyez ORCANETTE).

GRENADE.

Latin, PUNICA GRANATUM; — anglais, POME GRANATE; — allemand, GRANATAPFEL; — espagnol, GRANADA; — portugais, ROMAO; — italien, MELAGRANO.

Les **grenades** sont produites par le *grenadier*, arbrisseau

de l'*Icosandrie monogynie* de Linné, qui se distingue en grenadier à fleurs et grenadier à fruits, ou en grenadier cultivé et grenadier sauvage.

Le **grenadier à fleurs doubles** se cultive dans les parterres; ses fleurs sont belles, rouges, durables et se détachent sans s'altérer. La médecine en fait usage sous le nom de *balostes*. (Voyez BALOSTE).

. Le **grenadier à fruits**, natif d'Espagne, d'Italie et des pays méridionaux, porte des rameaux anguleux, épineux et couverts d'une écorce rougeâtre; ses feuilles sont petites, rougeâtres, pétiolées et odorantes; sa fleur est grande, belle, rouge, purpurine et composée de plusieurs pétales disposés en roses dans les échancrures du calice. Son fruit forme une baie divisée intérieurement en compartiments remplis de grains rouges, entassés et pleins d'un acide agréable au goût. Son écorce, dure comme du cuir, lui a fait donner les noms de *malicorium* et de *sidium*. (Voyez ÉCORCE DE GRENADE).

Ces fruits sont aigres, doux ou de saveur moyenne. Ils servent d'ornement au dessert.

La pharmacie en prépare un sirop rafraîchissant, astringent et diurétique.

L'écorce de la racine du grenadier sauvage jouit de propriétés vermifuges, étant privée de sa partie ligneuse. Sa couleur est jaune à l'intérieur; humectée d'eau, elle donne au frottement une teinte jaune, facile à recueillir sur du papier et qui passe au bleu foncé au contact du sulfate de fer. Son goût est amer et astringent. Les médecins l'emploient contre le tœnia. d'après M. Chevalier. (Voyez *Journal de Chimie médicale*, tome Ier, page 375).

GRENADILLE. (Voyez BOIS DE GRENADILLE).

GRENAT.

Latin, GRENATUM; — anglais, GARNET, GRANATE; — allemand, GRANATE, GRANAT, GRANAT-STEIN; — espagnol, GRANADA, GRANATE; — portugais, GRANADA, GRANATE; — italien, GRANATA, GRANATE; — russe, PLODG.

GRENAT DE L'INDE.	GRENAT ORIENTAL.
— SYRIEN.	— DE HONGRIE.

GRENAT DE BOHÊME.
— DU TYROL.
— DE CABINET.
GRENAT NOBLE.
— VERMEIL.

Le **grenat** est un minéral placé par les anciens naturalistes au rang des pierres précieuses, et par les modernes au rang des pierres scintillantes composées; troisième classe des pierreries. Son nom lui vient de sa ressemblance avec les grains de la grenade.

Il se trouve dans les terres talqueuses, dans les grès et dans les pierres de roche. On le recueille en petits grains isolés dans les plaines de la Bohême. Leur couleur varie et est successivement rouge, vermeille, coquelicot, orange, jaune, verte, brune, blanchâtre ou noire.

Le commerce de cet article a très-peu d'importance.

Le **grenat de l'Inde**, *grenat oriental* ou *grenat syrien*, est ordinairement rouge, violet, transparent et velouté quand on le polit; les amateurs de bijoux l'estiment assez et le font passer quelquefois pour un rubis violet.

Il nous arrive de Calcutta, taillé en cabochons unis ou facetés et chevés en dessous pour faire ressortir sa limpidité.

Grenat syrien. (Voyez GRENAT DE L'INDE).

Grenat oriental. (Voyez GRENAT DE L'INDE).

Les **grenats de Bohême et de Hongrie** sont d'un rouge vineux, d'une transparence et d'un volume variable. Les plus gros, taillés comme ceux de l'Inde, se vendent à la pièce ou à la douzaine, d'après leur qualité. Les petits reçoivent la forme d'olivettes, à facettes multipliées; cette opération est désignée par le mot de *taille brillante*. On les perce ensuite et on les met en chapelet, que l'on vend au poids.

Le **grenat du Tyrol** est rouge foncé, peu transparent, très-gros et d'une valeur minime.

Les **grenats nobles** sont les premières qualités de grenats; les grenats de cabinet sont les plus volumineux et les mieux colorés.

Le **grenat vermeil** est rouge de feu; les anciens lui donnaient le nom d'*escarboucle* et lui attribuaient la propriété de briller, même dans l'obscurité. Il est toujours très-petit et très-net.

GRENOUILLETTE, renoncule bulbeuse. (Voyez ce mot).

GRÈS COLORÉS. (Voyez AGATES).

GRIFFES DE GIROFLE. (Voyez GIROFLE).

GRIGNON NOIR, residu des olives broyées dont on vient d'extraire l'huile. Il sert à nourrir les porcs, et les noyaux qu'on en sépare, appelés *grignons blancs*, s'emploient comme combustible en Provence.

GROS D'AUTRUCHE, gros duvet qui se recueille sous les grandes plumes de cet oiseau. On le file et on l'emploie dans les fabriques de lainage, à faire les lisières des draps fins.

GROSEILLES.

Latin, GROSSULARIÆ; — anglais, CURRANTS; — allemand, JOHANNISBEEREN; — espagnol, UVAS PERITAS DE SAN JUAN; — portugais, UVA ESPIN, ESPINHA; — italien, UVE DE FRATI.

Les **groseilles** rouges ou blanches sont les fruits de l'arbrisseau nommé *groseiller*, qui appartient à la *Pentandrie monogynie* de Linné, et qui se divise en épineux et en non épineux. Le premier fournit la groseille maquerèche ou globuleuse, et le second la groseille à grappes.

Ces fruits, en forme de baies, contiennent un suc aigrelet, agréable au goût, doux, muqueux et renfermant beaucoup d'acide malique et d'acide citrique, ce qui lui donne des propriétés très-rafraîchissantes; aussi emploie-t-on ces fruits dans les inflammations aigües et les fièvres inflammatoires, sous forme de boissons exprimées et édulcorées. On en prépare aussi une gelée et un sirop populaires.

GRUAU. (Voyez FARINE).

GRUS, nom des fruits des arbres sauvageons (poiriers, pommiers, etc.), avec lesquels on fait le cidre et le poiré. Les produits du faîne, du chêne et le marron d'Inde sont compris dans cette dénomination.

GUACO, nom donné par les habitants de l'Amérique méridionale à deux plantes rampantes, qu'ils emploient contre la morsure des serpents venimeux. Elles sont amères et très-odorantes. On en avale le suc et on applique le marc obtenu sur la blessure qui se cicatrise en peu de temps. Les insulaires en portent cons-

tamment sur eux. Ce végétal modère les ardeurs du sang et régularise les menstrues, étant pris en infusion pendant un ou deux jours.

Quelques surons de cet article, parvenus à Bordeaux en 1835, se vendirent d'abord 12 et 20 fr. le demi-kilogr. Aujourd'hui, il n'existe dans les entrepôts de cette ville que 12 ou 15 surons qui ne trouvent pas d'acheteurs.

GARANA, extrait employé au Brésil pour combattre les dysenteries et les rétentions d'urine. Il se râpe et se prend par deux cuillerées mêlées à un verre d'eau sucrée. (*Journ. de Ph.*, t. III, p. 259).

GUANO. (Voyez ENGRAIS).

GUESDE ou *guède*. (Voyez PASTEL *ou* COCAGNE).

GUEUSE, nom de la fonte de fer sous sa première forme. Le poids ordinaire des gueuses est de 50 à 100 kilogr.

GUI DE CHÊNE, plante parasite qui se rencontre sur les chênes, les tilleuls et les pommiers. Elle passait autrefois pour être anti-épileptique et fébrifuge. Aujourd'hui son usage est nul.

GUIMAUVE.

Latin, ALTHŒA OFFICINALIS; — anglais, EIBISCH, ALTHŒE, MARSH, MALLOW; — allemand, EIBISCH, EIBISCHWURZ, ALTHAE; — espagnol, MALVAVISCO; — portugais, MALVAISCO, MALVASILVESTRE, ALTHEA; — italien, MALVAVISCO, MALVAVISCHIO, ALTHEA.

La **guimauve** est une plante de la *Monandrie polyandrie* de Linné, qui croît spontanément dans quelques localités humides de l'Europe, et qui se cultive dans le midi de la France avec beaucoup de succès. La pharmacie fait une immense consommation de ses fleurs et de ses racines.

Elle pousse des tiges de 1 m. à 1 m. 1/2 de hauteur, rondes, velues et creuses. Ses feuilles sont alternes, pétiolées, molles, douces au toucher, cordiformes, à 3 ou 5 lobes peu prononcés, aigües et crenelées. A leur base sont attachées deux stipules membraneuses et caduques. Sa fleur est campaniforme, blanche ou rosée et découpée en cinq parties. Son fruit est arrondi, petit et renferme des capsules contenant chacune des semences reniformes. Sa racine est longue, a 2 centim. d'épaisseur au plus, et est

ronde et mucilagineuse; dépouillée de son écorce, elle est très-blanche et très-amère. Son épiderme est jaunâtre.

Les feuilles de ce végétal sont émollientes et servent à faire des lavements et des cataplasmes. A l'état sec et pulvérisées, on en prépare des poudres émollientes. Les fleurs sont pectorales. Les racines sont émollientes, mucilagineuses et très-efficaces contre la toux, l'enrouement et la strangurie. Elles s'emploient extérieurement en décoctions, en lavements, en fumentations et en cataplasmes. La mie de pain et les farines résolutives qu'on y joint en font à volonté une poudre, des pastilles ou un sirop. Elles entrent dans la composition des pastilles béchiques et de l'huile de mucilage.

On doit les choisir bien nourries, bien pleines, très-blanches et récemment desséchées. Nismes et Montpellier en donnent les premières qualités.

GUINÉE. On entend, par cette dénomination, des toiles de coton qui sont teintes généralement en couleur bleue, quoiqu'il en existe aussi de blanches et de rayées qu'on a fabriquées long-temps aux Indes-Orientales, principalement à Coromandel, au Bengale, à Surate et à Pondichéry. Aujourd'hui, cette dernière ville fournit à presque tous les besoins du commerce français, principalement dans les couleurs bleues. Ces tissus présentent quatre nuances bien prononcées, à raison de la bonté qui les font distinguer : la première se nomme *coujon*, la deuxième *filature*, la troisième *salem*, la quatrième *orcapaléon*. Quand la première vaut 14 fr. la pièce, la deuxième ne vaut que 13 fr. 50 c., la troisième 12 fr. 50 c. et la quatrième 12 fr. Pour cette dernière qualité, il a été reconnu qu'il existait, dans le poids de chaque pièce, une si grande disproportion entr'elles, qu'une ordonnance a été obligée d'intervenir pour arrêter les discussions que cette différence occasionnait journellement entre les négociants et la douane qui fut autorisée à n'admettre que les pièces dont le poids minimum a été fixé à 2 kilogr. 35 c., la pièce ayant 16 m. 50 c. de longeur et 1 m. 50 c. de largeur.

A Pondichéry, la douane applique un cachet sur chaque pièce, ce qui satisfait les exigences des douanes françaises et facilite beaucoup la vérification qu'elles doivent faire.

Nous dirons en outre que les guinées orcapaléon sont celles

qui présentent le plus de variations dans leur poids, car il en existe qui ne pèsent que 2 kil., 2 kil. 60 c., 2 kil. 25 c. et quelquefois 2 kilogr. 80 c. Aussi sont-elles moins recherchées que les trois autres qualités.

Ne sont admises au Sénégal par la douane, pour la traite de la gomme, que les guinées estampillées par celle de Pondichéry; et celles qui ne sont pas admises à ce titre, ne servent que pour opérer les transactions qui donnent lieu aux échanges contre tous les autres produits que fournit le Sénégal, tels que l'or, les arachides, le morfil, etc.

Rouen fournit actuellement des guinées en couleur bleue indigo de mêmes dimensions que celles de Pondichéry, qui paraissent très-appréciées par les Sénégalais et qui contribuent à diminuer les débouchés des fabriques rivales.

On devra donner la préférence aux guinées dont le tissu sera fin, d'une belle couleur bleue et qui seront le mieux calandrées. Chaque balle doit être vérifiée, afin de s'assurer du mérite de la confection et du nombre de pièces qu'elle contient, qui est ordinairement 80.

GUINGUET, petit vin sans force et sans agrément, qui fut fabriqué à Paris au commencement du 18me siècle, et qui valut le nom de *guinguette* aux cabarets qui le détaillaient.

GURH DE CRAIE, carbonate calcaire ou pierre à chaux. (Voyez CARBONATE CALCAIRE).

GUTTE. (Voyez GOMME GUTTE).

GYPSE, véritable sulfate calcaire ou pierre à plâtre cristallisée. Les minéralogistes distinguent : le gypse écailleux (voyez MURIACITE DE SALZBOURG), le gypse cunéiforme ou en fer de lance, le gypse à crête de coq, le gypse en rose et le gypse fibreux.

Ces variétés donnent à l'analyse de la chaux, de l'acide sulfurique et de l'eau à diverses proportions. (Voyez SULFATE CALCAIRE).

H

HALIOTIDES. (Voyez OREILLE DE MER, NACRE).

HANNEBANE. (Voyez JUSQUIAME).

HARENGS.

Latin, HARENGI; — anglais, HERRINGS; — allemand, HERING; — espagnol, portugais, ARENGUES; — italien, ARINGA; — hollandais, HARINGEN; — danois, SILD; — suédois, SILL; — polonais, SELEDZIE; — russe, SELDI.

HARENG FRAIS.	HARENG BAC.
— BLANC.	— BRAILLÉ.
— SAUR.	— CAQUÉ.

Le **hareng** est un poisson de mer très-connu, dont la grandeur varie de 3 à 4 décim. sur 6 à 10 centim. de large; sa tête et son corps sont aplatis sur les côtés; il est couvert d'écailles grandes, arrondies, peu adhérentes sur son dos et d'une couleur bleu noirâtre; son ventre est blanc, argenté, très-menu et garni d'une seule file d'écailles dentelées s'étendant de la gueule à la queue. Sa mâchoire inférieure, plus saillante que celle de dessus, est garni comme elle de petites dents, ainsi que sa langue et son palais.

Cet animal se nourrit de crabes, d'œufs de poissons et ne peut vivre long-temps hors de l'eau; il multiplie prodigieusement. On le pêche sur les côtes de Dieppe, de Fécamp, de St-Valery et dans les environs, ainsi qu'aux îles de Hittland et aux Orcades.

M. Anderson assure que les harengs émigrent à une certaine époque, pour se rendre sur les côtes de la Norwège, où ils passent l'hiver sous les glaces, fuyant les poursuites des requins cabelliaux. Vers le mois de mars, ils se divisent en deux colonnes qui se dirigent, l'une par le détroit du Sund, vers la mer Baltique, et l'autre vers la pointe de Jutland. Cette dernière légion se partage en deux nouvelles compagnies: l'une suit la côte orientale de Jutland, et l'autre la côte occidentale, qui la conduit dans les filets des Ecossais et des Irlandais. Leur passage fait paraître l'eau très-noire et très-agitée, et souvent ils figurent une île

mouvante, car ils nagent entassés, au point qu'avec une pelle creuse, on en peut prendre vingt ou trente à la fois.

Cet animal arrive sur nos côtes en juin, alors qu'il est rempli d'œufs. Chaque hareng peut en contenir jusqu'à dix mille.

Les Hollandais, les Ecossais, les Danois et les Norwégiens ont les premiers pratiqué cette pêche, vers 1089, près des îles de Schoohen et de Seetland. Cette opinion s'appuie sur un article du *Vieux Pélerin* (pag. 225, t. XVI), ouvrage de Philippe de Maizières, qui l'écrivit sous Charles VI, dont il avait été le gouverneur. Ce livre renferme à ce sujet des détails fort intéressants.

Dans la Manche, ce poisson se pêche, pendant les longues nuits, avec des bateaux pontés montés par dix à douze hommes ou davantage. Ils sont munis de filets qui peuvent couvrir une étendue de demi-lieue et qui enveloppent des myriades de harengs. On les tire à terre en masse ou on prépare différentes qualités qui sont désignées par les noms de harengs *frais*, harengs *bacs*, harengs *braillés* ou *caqués*.

Les premiers sont ceux qui n'ont reçu aucune préparation.

Les seconds sont ceux qui ont été salés ou enfumés pour éviter la corruption.

Les harengs braillés sont ceux que l'on met en barils après la salaison.

Enfin, les harengs caqués sont ceux dont la gorge et les branchies ont été extraites et qui sont destinés à se vendre comme harengs blancs et non boucanés.

Le **hareng frais** ou *bac* se vend, dans les ports de la Manche, à la mesure de trente litres environ contenant 215 à 250 sujets. Son prix ne dépasse pas 5 à 10 fr.

Ce poisson se mange grillé, avec une sauce piquante composée de beurre et de moutarde.

Les Hollandais s'appliquèrent les premiers à préparer les harengs, à les vider, à les trier et à les embariller, une fois salés et saurés.

En 1397, Guillaume Buckelzs, natif de Biervliet (Flandre hollandaise), perfectionna les procédés de salage et d'encaquage. Aussi lui érigea-t-on après sa mort un tombeau que Charles V visita avec sa sœur la reine de Hongrie. Vers 1814 et 1815, l'entrée de cet aliment fut prohibée en France. Depuis ce temps,

nous ne consommons que notre seule pêche, qui s'effectue et se prépare à Fécamp, à Dieppe et à St-Valery. Le hareng de Dieppe est le plus estimé et donne deux qualités : le hareng *blac* ou hareng *pec* et le hareng *saur*, hareng *fumé* ou *craquelin*.

Le **hareng blanc plein** ou *guai* se prépare dans des futailles où l'on place des couches alternatives de sel et de poisson. Au bout de quelques jours, on retire ces derniers qu'on dépose dans des barils nommés *feuillettes*, qui en peuvent contenir jusqu'à mille. On les arrange artistement en couches pressées sans saumure.

Chaque colis pèse brut 144 kil. environ. On expédie aussi des demi-barils et des quarts de feuillettes, d'une contenance et d'un poids proportionnels.

Harengs saurs.

Latin, HARENGUS INFUMATUS; — anglais, RED-HERRINGS; — allemand, BUCKLINGE; — espagnol, ARENQUE SECADO; — portugais, ARENQUE SECCO, CURADO; — italien, ARINCA SECCA INFUMATA PASSA; — hollandais, BOKKINGEN; — danois, BŒKLING; — suédois, BŒKTSIL, BŒKLING; — polonais, SLEDZ WEDZONY; — russe, KOPTSCHENAJA SELD.

Le **hareng saur** ou *hareng rouge*, *bouffi*, *craqueloté* ou *fumé* s'obtient en salant et en fumant légèrement l'animal, qu'on suspend à cet effet dans de très-grandes cheminées où l'on maintient une combustion lente et enfumée.

Retiré au bout de deux ou trois jours de cette espèce de vapeur, le hareng est sec, brillant et coloré de diverses nuances. On le brosse pour enlever la couleur noire dont il peut être surchargé et on le place dans des feuillettes qui renferment cinq cents poissons environ *pleins* ou *guais*. On donne aux premiers la préférence. Cet article se vend toujours au nombre.

On emballe ce poisson, pour les Antilles, en caisses qui peuvent en contenir douze cents environ.

Les harengs hollandais valent à peu près 90 p. 100 de plus que ceux de France, ce qui leur suppose une qualité bien supérieure.

Le choix de ces poissons s'applle *bockum*.

Les préparateurs les expédient en marquant à feu les barils qui les renferment, d'après une ordonnance du 14 août 1816, qui défend de les exporter sans remplir cette formalité. Cette mesure a pour but d'entraver la consommation des harengs de la Basse-Normandie, presque tous frayés et de très-mauvaise qualité.

Le commerce paie 5 fr. de plus le mille les harengs pleins que les harengs vides, surtout lorsqu'ils sont dorés et que leur gorge n'est pas coupée.

Les **harengs blacs** ou *pecs* se mangent crus, à l'huile et au vinaigre. Les Hollandais et les Flamands y ajoutent des pommes ou des oignons hachés.

Les **harengs rouges** servent d'aliment aux Hollandais, joints à des tartines au beurre.

Depuis que le protestantisme, en Angleterre, a rompu l'observation de l'abstinence, la consommation de cet article a prodigieusement diminué. En 1610, on l'évaluait à 2,659,000 liv. sterl. soit 61,157,000 fr. Aujourd'hui on aurait de la peine à la faire élever à 1,000,000 de francs.

HALIOTIDE. (Voyez NACRE, OREILLE DE MER).

HANNETON, insecte qu'on désigne dans quelques localités sous le nom de *marmotte*, et qui est de l'ordre des coléoptères, famille des lamellicornes, tribu des scarabéides. Il est très-malfaisant, et les habitants de la campagne lui font une guerre à outrance.

HARICOTS.

Latin, PHASEOLUS VULGARIS; — anglais, KIDENEY BEANS, FRENCH BEANS; — allemand, TURKISCHE FEIGEN; — espagnol, JUDIAS, FASOLES, FRISOLES, FRIXOLES, ALUBIAS, FEIJONES, HABICHUELAS; — portugais, FEIJONES; — italien, FAGINOLI, FASOLI.

Le **haricot,** *phaséole*, *faviole* ou *fèverole* est une plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, dont il existe vingt-cinq espèces d'après Boërhaave et cinquante d'après Bradley.

Nous nous bornerons à décrire le haricot vulgaire.

Ce végétal pousse des tiges grimpantes, que l'on est obligé de soutenir avec des échalas; ses feuilles, au nombre de trois, sont portées par de longs pétioles adhérents aux branches; elles sont

ovales, pubescentes et assez épaisses. Ses fleurs sont légumineuses, blanches ou purpurines et cèdent la place à des gousses de 15 cent. environ, formées de deux panneaux charnus et verts d'abord, et en se séchant, jaunâtres et membraneux; les semences qu'elles renferment sont de grosseur variable, souvent tigrées ou tachetées.

Le haricot vert se mange avec sa gousse, et lorsqu'il est mûr, en grain; sa digestion est difficile. Il donne une farine, une purée et des cataplasmes émollients et résolutifs.

Ce légume est très-recherché. Le haricot de Soissons est le plus cuisant et le moins compromettant, aussi lui donne-t-on une préférence générale. Les communes du département de l'Aisne, qui produisent les meilleures qualités, sont celles de Chasseny, Sermaise, Ciry de Salsogue, Angy, et après celles-ci, celles du département de l'Oise et de Chartres. Ces grains, tous dits de Soissons, sont blancs, reniformes et aplatis. On doit préférer les plus lisses, les plus brillants et les plus blancs.

On appelle haricots de pays toutes les autres qualités, provenant des départements de la Gironde, de la Seine, de Seine-et-Oise et de Seine-et-Marne. Leur qualité est renommée; ils sont blancs.

Les haricots rouges sont fournis par les départements de Loir-et-Cher, du Loiret, de l'Eure-et-Loir, de la Loire-Inférieure, du Morbihan, du Finistère, des Côtes-du-Nord et d'Ile-et-Vilaine.

Ces deux couleurs sont les seules dont trafique le commerce; les nuancés de fantaisie se réservent ordinairement pour les semences ou pour les consommations locales.

HARMOTOME, *andréolithe*, *storollide* ou *hyacinte blanche cruciforme*, pierre composée qui se trouve au Hartz et à Andreasberg. On l'a mise au rang des pierres scintillantes composées. Elle raie le verre et fond en bouillonnant au chalumeau.

HAZAL. (Voyez GARANCE).

HAZE. (Voyez LAPIN).

HELICE VIGNERONNE. (Voyez ESCARGOT).

HELLÉBORE. (Voyez ELLÉBORE).

HELMINTHOCORTON. (Voyez MOUSSE DE CORSE).

HELXINE. (Voyez CARTINE).

HÉMATINE, principe colorant découvert par M. Che-

vreuil dans le bois de Campêche; il est cristallisable, blanc rosé, astringent, âcre et amer. On l'utilise en teinture, mais non en médecine.

HÉMATITE.

Latin, HŒMATITES ; — anglais, BLOOD STONE ; — allemand, BLUSTEIN; — espagnol, ALBIN, HEMATITE, PIEDRA SANGUINARIA ; — portugais, PEDRA SANGUINARIA, HEMATITA, HEMATISTA, SINOPELA, SINOPOLA, SINOPAL, SINOPERA; — italien, SEMGUIGNA, LAPISIMATI.

L'hématite, *pierre hématite, pierre sanguine, ferret d'Espagne* ou *crayon rouge,* est une mine très-riche en fer qui en donne jusqu'à 40 kilogr. par 100 kilogr. Le métal qu'on en extrait est cassant et contient du phosphate de fer. On le désigne sous le nom de tritoxyde de fer; il est ordinairement formé d'aiguilles convergentes et se divise en deux espèces.

L'une, très-dure, s'appelle *ferret d'Espagne* et sert à brunir l'or et l'argent; l'autre, plus molle, sert à faire des crayons à dessiner. Cette dernière, originaire du département de la Loire-Inférieure, prend le nom de *sanguine.* (Voyez ce mot).

HÉMIONITE, plante de la *Cryptogamie des fougères* de Linné, semblable à la langue de cerf. Elle porte deux grandes oreilles à la base de ses feuilles toujours vertes et croît dans les bois et dans les lieux ombragés et humides. On l'emploie comme pectorale, vulnéraire, astringente et contre le crachement de sang.

HÉMITROPE, substance composée des deux moitiés d'un même cristal, dont une paraît être renversée. (Voyez FELD-SPATH HÉMITROPE de Haüy).

HENNÉ ORIENTAL, arbrisseau de l'*Octandrie monogynie* de Linné, qui croît en Perse, en Arabie et dans les Indes-Orientales. Son tronc s'élève à 3 mètres environ; son bois est dur, couvert d'une écorce grise et ridé; ses branches, étalées et opposées, portent des feuilles pétiolées, aigües, glabres et entières; ses fleurs sont petites, blanches, nombreuses et forment une panicule terminale dont les ramifications sont grêles, opposées et quadrangulaires.

Les feuilles de ce végétal servent à teindre les cheveux et les ongles des femmes de l'Orient d'une couleur brun sombre,

qu'on applique quelquefois aux jambes. Sa fleur répand une odeur qui rappelle celle du châtaignier.

HÉPAR, foie de soufre. (Voyez SULFURE DE POTASSE).

HÉPATIQUE.

Latin, HEPATICA; — anglais, LIVER-WART; — allemand, LEBERKRAUT, EDELODER GULDER LEBERKRAUS, LEBERKLEE, MALVSAIERKRAUT; — espagnol, HEPATICA, HEPATARIA, HIGADELA; — portugais, HEPATICA DI ARVORES, — italien, HEPATICA NOBILE.

L'hépatique est une sorte de mousse dont les différentes espèces sont admises dans la *Cryptogamie des algues* de Linné.

L'hépatica saxatilifa undutala semmifera pousse des feuilles épaisses, charnues, superposées, découpées, vertes en dessus, mousseuses en dessous et attachées par des filaments aux murailles des puits et des fontaines. Il s'en élève des pédicules courts, grêles et tendres, soutenant un chapiteau dont surgissent des feuilles jaunes formant des cloches; ses fruits sont renfermés dans des godets qui y sont attachés.

Ce végétal est détersif et apéritif; il s'employait autrefois contre les maladies du foie.

Hépatique des bois. (Voyez ASPERGULE).

Hépatique trilabée, espèce d'anémone de Linné.

HERBES.

Latin, HERBŒ; — anglais, HERBS; — allemand, KRAUTER; — espagnol, HIERBAS; — portugais, HERVAS; — italien, ERBE.

HERBE DE L'AMBASSADEUR.
— AUX ANES.
— DE HAULX.
— BLANGHE.
— A CAILLER.
— AUX ÉCUS.
— AU CANCER.
— DU CHANTRE.
— AUX CHARPENTIERS.
— AUX CHATS.
— AUX CHÈVRES.
— AUX COUPEURS

HERBE AUX CORS.
— AUX CUILLERS.
— DE CITRON.
— A COTON.
— DAURADE.
— AUX ÉCROUELLES.
— A ÉCURER.
— A L'ESQUINANCIE.
— A L'ÉPERVIER.
— A ÉTERNUER.
— A LA FIÈVRE.
— FLOTTANTE.

HERBE DE LA GOUTTE.
— AUX GUEUX.
— DE GUINÉE.
— DES HERBES AUX HÉMORROÏDES.
— DE LA HOUETTE.
— JAUNE.
— AUX LADRES.
— AU LAIT.
— AUX MITES.
— DE MAGICIENNES.
— AUX MOUCHERONS.
— DES MAROQUINS.
— DES MAURES.
— DES MINEURS.
— DE MESUE.
— DES MURAILLES.
— MUSQUÉE.
— AUX NOMBRILS.
— NOTRE-DAME.
— D'OR.
— AUX PANARIS.
— PARAGUAY.
— AU PAUVRE HOMME.
— AUX PERLES.
— A LA POUDRE DE CHYPRE.

HERBE AUX POUMONS.
— AUX POUX.
— AUX PUCES.
— AUX RAGADES.
— DE LA REINE.
— A ROBERT.
— DE LA St JEAN.
— DE St ANTOINE.
— DE Ste BARBE.
— AU SCORBUT.
— DE St CHRISTOPHE.
— DE Ste CROIX.
— DE St ÉTIENNE.
— DE St JACQUES.
— SANS COUTURE.
— DU SIÉGE.
— DE LA SQUINANCIE.
— VULNÉRAIRE.
— AU SOLEIL.
— AUX SORCIERS.
— AUX TANNEURS.
— AUX TEIGNEUX.
— DE LA TRINITÉ.
— AUX VERRUES.
— AUX VIPÈRES.
— AUX VOITURIERS.

Les **herbes** ou *les plantes herbacées* sont la dénomination générique des végétaux qui ne deviennent jamais ligneux et qui n'ont que peu de consistance.

Herbe de l'ambassadeur. (Voyez NICOTIANE).

Herbe aux ânes, plante de la *Décandrie monogynie* de Linné, qui pousse une tige haute, remplie de moelle, d'un cent. environ d'épaisseur, ronde à sa base, anguleuse et rameuse dans le haut, grise et marquetée de points rouges à ses sommités. Ses feuilles sont longues, étroites, alternes, sinueuses et dentelées; ses fleurs sont grandes, jaunes, rosacées, à quatre pétales, odorantes et passagères. Son calice devient un fruit siliqueux qui

contient quatre loges remplies de semences menues et régulières. Sa racine est longue, blanche et garnie de fibres.

Ce végétal est originaire de l'Amérique; on l'emploie comme vulnéraire, astringent et contre les hémorragies.

Herbe des haulx. (Voyez ALLIÈRE).

Herbe blanche, plante de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné, qui pousse des tiges de 3 décim. environ, moyennes et revêtues d'un duvet blanc; ses feuilles sont oblongues, blanches et arrondies vers leur extrémité; en les rompant, on en extrait de petits flocons cotonneux propres à faire des mèches pour les lampes. Ses fleurs, qui naissent aux sommités des tiges, forment des bouquets à fleurons évasés en étoiles, blancs, jaunes, soutenus par des calices écailleux et velus. Ses fruits sont petits, blancs, composés d'une graine courbe semblable à un bonnet pointu. Sa racine est longue, grosse, ligneuse, noire et garnie de fibres. Elle croît aux bords de la mer, et son odeur rappelle celle du stœchas citrin. Son goût est aromatique et salé. Elle est détersive et astringente.

Herbe à cailler. (Voyez GALIET).

Herbe aux écus. (Voyez NUMULAIRE).

Herbe au cancer. (Voyez DENTELAIRE).

Herbe du chantre. (Voyez ÉRYSIMUM).

Herbe aux charpentiers, herbe aux coupures ou *mille-feuilles*, plante de la *Tétradynamie siliqueuse* de Linné, espèce de cresson qui pousse plusieurs tiges de 5 décim. environ, rameuses, creuses et portant de petites feuilles arrondies, vert foncé et luisantes; ses fleurs sont petites, jaunes et formées de quatre pétales disposés en croix; ses fruits sont longs, cylindriques et contiennent des semences rougeâtres; sa racine est oblongue, moyenne et d'une saveur âcre.

Elle croît dans les champs et dans les jardins potagers; on la mange en salade. Elle est aussi scorbutique et vulnéraire.

Herbe aux chats ou *calament de montagne*, *cataire*. (Voyez ce dernier mot).

Herbe aux chèvres. (Voyez GALEGA).

— **de citron**. (Voyez MÉLISSE).

— **à coton**, plante de la *Syngénésie polygamie nécessaire* de Linné, qui pousse trois ou quatre tiges de 15 centim.

environ, molles et cotonneuses; ses feuilles sont petites, oblongues, étroites et couvertes d'un duvet très-fin; ses fleurs qui naissent à ses sommités ont l'apparence de bouquets jaunes, à fleurons évasés en étoiles et soutenus par un calice écailleux. Ses semences sont longuettes et aigrettées; sa racine est fibreuse.

Elle croît dans les lieux stériles, sablonneux et incultes. Elle est astringente et sert en décoction contre les duretés du sein.

Herbe aux corps. (Voyez JOUBARBE).

Herbe aux coupeurs. (Voyez HERBE AUX CHARPENTIERS et MILLE-FEUILLES).

— **aux cuilliers.** (Voyez COCHLEARIA).

— **daurade.** (Voyez GÉTÉRAC).

— **d'or.** (Voyez HÉLIAPTHÈME).

— **aux écrouelles.** (Voyez SCROFULAIRE).

— **à écurer.** (Voyez PRÈLES).

— **à l'esquinancie.** (Voyez GÉRANIUM A ROBERT).

— **à l'épervier**, plante de la *Syngénésie poligamie égale* de Linné, qui pousse des tiges de 6 à 7 décim., fortes, anguleuses, vertes, brunes, creuses, divisées en rameaux et revêtues de feuilles ébauchées. Les principales sortent presque toutes de la racine et sont éparses, obtuses, découpées, vertes, tendres et velues; les fleurs qui naissent aux extrémités forment des bouquets à demi-fleurons jaunes, qui sont soutenus par un calice écailleux. La racine est longue, grosse, simple, charnue, blanche et remplie d'un suc laiteux et amer.

Ce végétal croît dans les champs et se met au rang des chicorées. La médecine emploie sa racine comme apéritive et épurgative.

Herbe à éternuer. (Voyez MILLE-FEUILLES).

— **à la fièvre,** *petite centaurée*, *mille pertuis*, *trèfle d'eau*, nom générique des végétaux amers et fébrifuges.

Herbe flottante , plante de la *Cryptogamie des algues* de Linné , espèce de *fucus* qui croît au fond des mers des Indes et qu'on appelle sur les lieux *sargazo*. Elle a un mètre de hauteur environ; ses fleuilles sont longues, unies, étroites, dentelées et roussâtres.

Ce végétal est tendre au sortir de l'eau et devient dur et

gluant une fois sec; il contient beaucoup de muriate et de carbonate de soude.

Herbe de la goutte. (Voyez ROSSOLIS).

— **aux gueux.** (Voyez CLÉMATITE).

— **de guinée.** (Voyez PANIC).

— **des herbes hémorroïdes.** (Voyez FIQUÈRE).

— **de la houette.** (Voyez APOCIN).

— **jaune** ou **à jaunir.** (Voyez GAUDE).

— **aux ladres.** (Voyez VÉRONIQUE).

— **au lait**, plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, nommée par lui *glaux maritima minor;* elle pousse des tiges grêles, basses, rampantes et portant des feuilles opposées, semblables à celles des herbes hémorroïdes; sa fleur forme un godet blanchâtre ou purpurin sans calice et découpé en cinq parties; son fruit est une capsule membraneuse qui renferme des semences rougeâtres et menues; ses racines sont très-déliées.

Elle croît au bord de la mer et notamment en Zélande. On la croit propre à augmenter le lait des nourrices, prise en décoction.

Herbe aux mites. (Voyez VÉTIVERT).

— **de magiciennes.** (Voyez HERBE DE S[t]-ÉTIENNE).

— **des maroquins.** (Voyez REDON).

— **aux moucherons.** (Voyez CONISE).

— **des maures**, *phytema* ou *réséda de Sdare*, plante de la *Dodécandrie tryginie* de Linné, qui pousse plusieurs tiges de 15 centim. environ, se divisant en branches droites ou courbes. Ses feuilles sont oblongues, obtuses, de 5 à 6 centim. de longueur, molles et découpées vers le haut; ses fleurs sont nombreuses, irrégulières et verdâtres; leur calice jette un pistil qui devient un fruit membraneux de 15 centim. environ, cylindrique, cannelé, relevé de trois coins et percé de plusieurs trous; il renferme des semences arrondies et noirâtres. Sa racine est très-blanche.

Ce végétal croît dans le midi de la France et surtout près de Nîmes. Sa racine est détersive, apéritive et résolutive.

Herbe maure mineure. (Voyez RÉSÉDA).

— **de mesué** ou *eupatoire de musée*, plante de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné, qui pousse de petites feuil-

les oblongues, dentelées, éparses, odorantes, amères et aromatiques. Il s'élève d'entre elles des tiges qui soutiennent de belles fleurs purpurines formant un tube évasé, découpé en plusieurs parties. Son fruit a l'apparence d'une capsule membraneuse, oblongue, aplatie et divisée en deux loges qui renferment des semences menues. Sa racine est petite, fibreuse et jaunâtre.

Elle croît dans les lieux humides et pierreux, et est stomachique, cordiale et céphalique.

Herbe des murailles. (Voyez PARIÉTAIRE)

— **musquée**, *renonculas nemorosus*, plante de l'*Octandrie tétragynie* de Linné, qui pousse deux ou trois pétioles longs d'un à 2 centim., menus, mous, délicats et vert pâle. Ils soutiennent des feuilles divisées, bulbeuses et d'un vert de mer; d'entre elles s'élève un pédicule nomme *bractée*.

Ce végétal, dans les temps humides, exhale une odeur de musc. Son fruit est mou, plein de suc et renferme quatre semences semblables à celles du lin. Sa racine est longue, blanche, écailleuse, est vulnéraire, détersive et résolutive.

Cette petite plante, qui croît dans les lieux incultes, est aussi désignée sous le nom de *moschatellina à morcho*.

Herbe aux nombrils ou *petite bourrache*, plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui pousse des feuilles petites, pointues, vertes et attachées à de longs pétioles. Ses tiges, qui s'élèvent à 5 centim. environ, sont grêles, peu revêtues et soutiennent à leurs sommités de petites fleurs bleues, figurées en rosettes et découpées en cinq parties. Son fruit forme une pyramide à quatre faces; sur chacune d'elles est attachée une capsule faite en corbeille, dentelée et renfermant une semence semblable à celle du lin. Sa racine est petite, fibreuse, agglutinante et bonne contre les crachements de sang.

Elle croît dans les jardins et son nom lui vient de la forme de son fruit. (Voyez BOURRACHE).

Herbe de Notre-Dame. (Voyez CYNOGLOSSE, DIGITALE, PARIÉTAIRE).

Herbe aux panaris. (Voyez RENOUÉE ARGENTÉE).

— **du Paraguay.** (Voyez THÉ DU PARAGUAY).

— **au pauvre homme.** (Voyez GRATIOLE).

— **aux perles.** (Voyez GREMIL).

Herbe à la poudre de Chypre. (Voyez ABELMOSE).

— **aux poumons, lichen.** (Voyez PULMONAIRE DE CHÊNE).

Herbe aux poux. (Voyez STAPHISAIGRE).

— **aux puces.** (Voyez PSYLIUM).

— **aux ragades,** *ragadiolus, hieracium falcatum, sive stellatum*, plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné, qui pousse des tiges de 5 décim. environ, grêles, rameuses et cotonneuses; ses feuilles sont longues, larges, sinueuses et velues. Sa fleur forme un bouquet à demi-fleurons jaunes, soutenus par un calice composé de feuilles étroites et ployées en gouttières. Ses fruits, semblables à des graines membraneuses, sont velus et disposés en étoiles; ils renferment chacun une semence longue ou pointue.

Ce végétal croît dans les pays chauds; il est apéritif et détersif, pris en décoction. Il nous arrive de Montpellier.

Herbe de la reine. (Voyez NICOTIANE).

— **à Robert.** (Voyez GÉRANIUM).

— **de la Saint-Jean.** (Voyez ARMOISE).

— **de Saint-Antoine.** (Voyez LAURIER ROSE PETIT).

— **de Sainte-Barbe.** (Voyez HERBE AUX CHARPENTIERS).

Herbe au scorbut. (Voyez COCHLÉARIA).

— **de Saint-Christophe,** *christophoriana vulgaris nostras racemosa, napellus racemorus, aconitum racemosum, actæa racemo-uvato, fructibusque baccatis*, plante de la *Polyandrie monogynie* de Linné, qui s'élève à 6 ou 7 décimètres. Ses tiges sont menues, tendres et rameuses; ses feuilles sont grandes, amples, divisées, oblongues, pointues, dentelées et vert blanchâtre. Ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont disposées en grappes ou en épis, et composées de quatre pétales blancs. Son fruit est une baie molle, ovale et peu charnue, qui noircit en mûrissant et forme une rosace; il renferme deux rangées de semences plates et superposées. Sa racine est moyenne, garnie de fibres noires en dehors et jaunes en dedans.

Ce végétal croît dans les taillis; sa racine est employée extérieurement contre la galle et la vermine; elle est dangereuse pour l'estomac.

Herbe de Sainte-Croix. (Voyez NICOTIANE).

Herbe de Saint-Étienne, *circée* ou *herbe des magiciennes*, plante de la *Diandrie monogynie* de Linné, qui pousse des tiges de 4 à 5 décim., grêles, rondes, droites, velues et remplies de moelle. Ses feuilles sont opposées, larges à leur base, pointues, dentelées et précédées par des pétioles ; ses fleurs forment de longs épis et sont composés de deux petits pétales blancs, soutenus par un double calice. Ce calice, plus tard, donne un fruit en forme de poire, hérissé, incliné et contenant des semences longuettes. Sa racine est longue, traçante, nouée, blanche et garnie de fibres. Ce végétal croît dans les lieux ombragés et humides. Il est détersif, résolutif et vulnéraire, appliqué extérieurement. Son fruit est gluant.

Herbe de Saint-Jacques. (Voyez JACOBÉE).
— **sans couture.** (Voyez LANGUE DE SERPENT).
— **du siége.** (Voyez SCROPHULAIRE MAJEURE).
— **de la squinancie.** (Voyez GÉRANIUM).
— **au soleil.** (Voyez SOLEIL).
— **aux sorciers.** (Voyez POMME ÉPINEUSE).
— **aux tanneurs.** (Voyez SUMAC *ou* REDON).
— **aux teigneux.** (Voyez BARDANE *et* PATIENCE).
— **de la Trinité.** (Voyez PENSÉE).
— **aux verrues.** (Voyez HÉLIOTROPE).

L'**herbe aux vipères** ou *echium vulgare, caule tuberculato hispido, buglossum silvestre,* est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui pousse des tiges de 6 à 7 décim., velues, vertes et tuberculeuses. Ses feuilles sont oblongues, étroites, velues, rudes au toucher et d'une saveur fade. Ses fleurs sont infundibuliformes, découpées en cinq parties et d'une belle couleur bleue tirant sur le purpurin. Leur intérieur est garni de cinq étamines et d'un pistil. Elles sont soutenues par un calice fendu en cinq parties, longues, étroites, pointues et crénelées. Ce calice produit quatre semences réunies, ridées et semblables à la tête des vipères. Sa racine est longue et ligneuse.

Ce végétal croît dans les champs, contre les murailles et sur le bord des chemins. Il est émollient, apéritif et s'emploie contre les maladies inflammatoires.

Herbe aux voituriers. (Voyez HERBE AUX CHARPENTIERS).

Herbe vulnéraire, nom générique de quelques plantes récoltées dans leur maturité, mondées et séchées convenablement, pour être employées en infusions théiformes. (Voyez ESPÈCES VULNÉRAIRES).

HERMODACTES.

Latin, HERMODACTYLI; — anglais, HERMODACTYLS; — allemand, HERMODATTELN; — espagnol, HERMODATILES; — portugais, HERMODAGTILOS, DEDO DE MERCURIO; — italien, ERMOADATILI, ARMODATTERI, ALMODATTERI.

L'**hermodacte** est la racine tubéreuse d'une plante nommée *lous tuberosa*, et admise dans la *Triandrie monogynie* de Linné. Sa grosseur ne dépasse pas 2 centim. Elle a la forme d'un cœur. Elle est rougeâtre en dehors, blanche en dedans, et contient une substance légère, fougueuse, douceâtre, visqueuse et friable. Elle renferme en outre une matière féculente semblable à l'amidon. Elle nous arrive sèche de l'Égypte, de la Syrie et de l'Arabie. On doit la choisir récente, pleine, entière et bien desséchée.

Ce végétal est purgatif et excite la transpiration. On le fait entrer dans la composition de l'électuaire *diaphonic, caryocostin* et *diacartami*.

HERNIOLE. (Voyez TURQUETTE).

HÊTRE, *fau*, *fouteau* ou *fayar*. (Voyez BOIS DE HÊTRE).

HEVEA GUYANENSIS, nom donné par Aublet à l'arbre qui produit le caoutchouc. (Voyez ce mot).

HIÈBLE, *yèble* ou *petit sureau*, plante de la *Pentandrie trigynie* de Linné, à souche ligneuse et à tiges herbacées, qui ne s'élève qu'à 1 m. environ, et qui croît dans les champs et dans les jardins de l'Europe méridionale, sur les terrains choisis. Ses feuilles sont longues, pointues et odorantes; ses fleurs sont monopétales, blanches et figurées en bassins à cinq quartiers disposés en ombelles. Ses fruits forment des baies rondes qui noircissent en mûrissant et qui sont remplies de suc; elles renferment aussi des semences longuettes. Sa racine est traçante, longue et a 2 centim. d'épaisseur à peu près.

La médecine emploie la seconde écorce de ce végétal et ses feuilles en décoction, à la dose de 8 gr. pour 1/2 litre d'eau. Cette

boisson se prend contre l'hydropisie et les maladies psoriques. Le suc de ses fruits donne un rob cathartique et diurétique.

HIPPOLITHE, concrétion qui se produit dans les intestins du cheval, et qui forme un bézoard à qui l'on attribuait autrefois une vertu sudorifique et alexitère.

HIPPOCRAS, boisson qu'emploient quelques personnes pour guérir les rhumes et les affections catarrhales. La médecine en condamne l'usage. Elle se compose de vin, de sucre, de graine de paradis, de cardamome, d'ambre gris et de sucre candi.

HIPPOCASTANE COMMUN. (Voyez MARRONNIER DES INDES).

HIPPOCOLLAS, *hockiac* ou *colle de peau d'âne*, colle à bouche qui vient de Chine en tablettes très-épaisses, grises, ternes et presque opaques. On en reçoit très-peu aujourd'hui.

HIPPOPOTAME.

Latin, HIPPOPOTAMUS; — anglais, SEA.HORSE; — allemand, SEEPFER; — espagnol, CABALLO MARINO, HIPOPOTAMO; — portugais, CABALLO MARINHO, OU DE MAR, HIPOPOTAMO; — italien, CAVALLO MARINO, HIPOPOTAMO.

L'**hippopotame** ou *cheval marin* est un des plus gros mammifères habitant les rivages de l'Afrique, ainsi que ceux du Nil et du Niger. Il se nourrit de cannes à sucre, de joncs et de millet. Les nègres lui font la chasse pour manger sa chair et extraire ses dents incisives, si dures, qu'elles font feu au choc de l'acier. Les dentistes en fabriquent des dents artificielles qui ne contractent pas d'odeur. (Voyez DENTS D'HIPPOPOTAME).

HIRONDELLE.

Latin, HIRUNDO; — anglais, SWALLW; — espagnol, GOLONDRINE, VELADOR.

HIRONDELLE VULGAIRE. HIRONDELLE SALAGUNE.

L'**hirondelle** est un oiseau voyageur qui paraît tous les printemps en Europe. On en distingue plusieurs espèces, telles que le grand martinet, l'hirondelle déchaînée, l'hirondelle de fenêtre (martinet ordinaire) et l'hirondelle salagune, originaire des îles de la Sonde.

L'**hirondelle vulgaire** vole ras du sol dans les temps de

pluie pour s'emparer des insectes et des abeilles qu'elle dévore. Elle établit ordinairement son nid dans les coins des fenêtres des habitations; il est formé de boue, de paille et de foin bien gâchés, construit en forme arrondie, uni à l'intérieur; elle y réunit des plumes ou du duvet sur lequel elle dépose ses œufs. Ces nids se ramassaient et s'employaient autrefois contre les douleurs inflammatoires. Les Chinois les mangent en ragoût.

On trouve dans l'estomac des jeunes hirondelles une concrétion lenticulaire très-recherchée par les oculistes.

L'**hirondelle salagune**, native des îles de la Sonde, bâtit des nids en forme de bénitiers qu'elle attache aux rochers; elle les construit avec une substance mucilagineuse extraite du frai de poisson ou avec des plantes gélatineuses qu'elle agglomère par couches successives. La cassure de ces nids est vitreuse, leur couleur brune jaunâtre et leur consistance très-ferme. (Voyez NID D'ALCYON).

HISPIDULA. (Voyez PIEDS DE CHAT).

HOCKIAC. (Voyez HIPPOCOLTAS).

HOMARD.

Latin, ASTACUS CAMARUS; — anglais, LOBSTER; — allemand, HUMMER, KREBS; — espagnol, CAMARO, GAMBARON, LOBAGANTE; — portugais, CARANGUEIJO GRANDE, LAGOASTA, LOBAGANTE; — italien, GAMBARO MARINO, ASTACO.

Homard, écrevisse de mer recherchée par la gastronomie et par la médecine. Sa grosseur est extraordinaire; il en existe qui pèsent jusqu'à 3 kilogr.

HOMME.

Latin, HOMO; — anglais, MAN; — espagnol, HOMBRE.

L'**homme**, considéré sous le rapport de son intelligence, doit occuper le premier rang parmi les animaux. — Nous renvoyons, pour son histoire générale, aux ouvrages de Buffon, de Valmont, de Baumare et de Dumeril.

La thérapeutique employait comme médicaments quelques uns de ses produits récrémentiels et excrémentiels. Le cérumen des oreilles s'appliquait extérieurement comme résolutif; le crâne et les calculs servaient dans les maladies désespérées; la graisse

humaine, contre les douleurs rhumatismales; l'urine s'utilisait à calmer les douleurs de la goutte; actuellement, elle n'a guère d'emploi qu'en teinture (voyez URINE); les excréments enfin servaient d'antidote contre les bubons pestilentieux; on n'en fait plus usage que comme engrais. (Voyez ce mot).

Le lait de femme est restaurant, adoucissant, pectoral, excellent contre la phthisie et les maladies de consomption. Il adoucit l'inflammation de la vue et les douleurs d'oreille.

HONIGSTEIN ou *pierre de miel*, minéral qui se trouve à Arlen, dans le duché de Weimar, mêlé à des charbons bruns. Werner lui a donné son nom. Ses fragments sont très-petits, d'une couleur jaune, mous et éclatants. Bruckman a remarqué que ses cristaux se comportent au feu comme le sulfate de chaux; ils brûlent et se feuillettent sans produire ni odeur, ni vapeur. M. Abich prétend en avoir extrait de l'acide benzoïque.

HORDEUM VULGAIRE. (Voyez ORGE).

HORDEINE, substance inodore, insipide, jaunâtre et pulvérulente, découverte par Proust dans l'orge. Quelques lavages la purifient. Raspail assure qu'elle n'est autre chose que le son divisé de l'orge.

HORN-BLENDE, ou *shorl opaque rhomboïdal basaltique*, minéral composé de plusieurs bases salifiables et de fer silicé. Il raie le verre, donne difficilement du feu contre l'acier et n'est point électrique. Le chalumeau le fond et le convertit en un verre noir.

M. Launoy l'a découvert dans les produits volcaniques de la Carboneira, près du cap de Gates (royaume de Grenade). On l'a confondu long-temps avec la tourmaline. On le croit produit par des végétaux désorganisés.

HORTOLAN. (Voyez ORTOLAN).

HOUANO. (Voyez ENGRAIS DU PÉROU).

HOUBLON.

Latin, HUMULUS LUPULUS; — anglais, HOPS; — allemand, HOPFEN; — espagnol, HUBLON, LUPULO DE HACER, O DE FABRICAR CERVEZA, FLOR DE HUBLON, OBLON; — portugais, LUPULO, LUPARO, HOMBAEZILLIE SINOURA; — italien, LUPULO; — hollandais,

HOPPE ; — suédois, HUMLA ; — danois, HUMBLE ; — polonais, CHMIEL ; — russe, CHMEL.

HOUBLON D'ANGLETERRE.	HOUBLON D'ALLEMAGNE.
— DES ÉTATS-UNIS.	— FRANÇAIS.

Le **houblon** est une plante de la *Dioécie pentandrie* de Linné, qui se divise en mâle, c'est-à-dire portant des fleurs staminées, et en femelle, portant des pistils. Il est produit par des graines ou des boutures. On l'appelle aussi *vigne du septentrion.*

Ses tiges sont menues, faibles, sarmenteuses, flexibles, velues, rudes, piquantes, et s'élèvent à 5 mètres environ; ses feuilles sont inégales, découpées, noirâtres, opposées et couvertes d'un duvet assez rude ; elles sont attachées à la tige par des pétioles longs, rougeâtres et raboteux ; ses fleurs ont la forme de grappes et sont composées de cinq étamines naissant au milieu d'un calice formé de feuilles disposées en roses ; ses fruits produisent dans le houblon femelle des pistils ou têtes ovales composées de feuilles écaillées, blanchâtres, odorantes et soutenues par un pédicule ; elles contiennent une semence ronde, noirâtre et enveloppée d'un péricarpe membraneux; ses racines sont menues et entortillées.

Les feuilles du houblon servent en médecine contre les maladies du foie, de la rate et la corruption du sang.

Ce végétal croît dans les haies, le long des chemins, au bord des ruisseaux, et se cultive en Angleterre, en Hollande, en Allemagne, aux États-Unis et dans quelques départements du nord.

Le commerce en distingue quatre variétés, savoir : le houblon sauvage, le houblon rouge, le houblon blanc long et le houblon blanc court.

Le **houblon d'Angleterre** est jugé de première qualité, surtout celui de Worcester; viennent ensuite ceux des comtés de Sussex, d'Essex, de Surrey et de Lancashire.

Le **houblon d'Allemagne,** que certains brasseurs estiment autant que le précédent, se récolte dans le duché de Brunswick, dans la principauté de Lunebourg, dans la Bohême et dans la Bavière.

Le **houblon des États-Unis d'Amérique** est aussi

recherché que celui d'Europe ; aussi s'en fait-il, depuis quelques années, de majeures importations.

Le **houblon français** croît aux environs de Mulhouse et de Strasbourg, où sont établies nos plus belles houblonnières.

La bonne qualité de ce produit doit présenter des cônes, nommés improprement *fleurs*, gros, bruns, jaunâtres et aromatiques. Ce végétal doit être ferme au toucher, gluant et, pressé dans la main, doit se couvrir d'une pousssière farineuse, jaune, odorante et résinoïde. Plus elle sera considérable, plus le choix sera supérieur. Cette poudre, nommée *lupuline*, contient la partie la plus essentielle du houblon.

Les houblons sauvages comprennent ceux que l'on cultive comme plantes d'agrément et que l'on ne cherche pas à faire produire.

On reconnaît la maturité de ces plantes quand leurs cônes ou écailles brunissent ; on coupe alors les tiges à un mètre du sol environ ; on en détache les fruits que l'on soumet dans un four à une chaleur modérée qui en opère la dessication ; on les expose ensuite à l'air où ils reprennent une certaine élasticité avant d'être mis en balles de 100 à 150 kilogr. Cet article jouit de 3 pour 100 de tare.

HOUILLES.

Latin, LITHANTRAX ; — anglais, SEA-COAL, PIT COAL ; — allemand, STEINKOHLEN ; — espagnol, CARBON DE PIEDRA O DE TIERRA ; — portugais, CARBAO DE PEDRA OU DE TERRA, CARVOES DE TERRA ; — italien, CARBONE MINERALE, O FOSSILE, CARBONE DI PIETRA, CARBONI FOSSILI ; — suédois, STENKOL ; — russe, UGOLJ CAMMENNOE.

HOUILLE D'ANGLETERRE.	HOUILLE DU PORTUGAL.
— DE FRANCE.	— D'ESPAGNE.
— DE BELGIQUE.	— D'ITALIE.
— DES ÉTATS-UNIS.	— DE GALICIE.
— D'ALLEMAGNE.	

La **houille**, *charbon fossile*, *charbon de terre*, *charbon de pierre*, *lithantrax*, *anthracite* ou *lignite*, est une substance combustible formée par la décomposition simultanée des végétaux et des animaux. On la trouve dans les entrailles de la terre dispo-

sée en lits horizontaux continus, séparés par des couches minérales et inclinés à des profondeurs diverses. Il en existe souvent des lits sur la rouille de coquilles et de madrépores fossiles, mêlés à du grès ou à des psamites et à des schistes argileux. Ces derniers terrains se nomment *terrains houillers* ou *terrainsde formation houillère*.

La présence de la houille souterraine se reconnaît par l'existence d'une couche superficielle sillonnée de noir à la surface de la terre ; ce premier indice se confirme par la rencontre de schistes pourris, brisés en parcelles brillantes. Le suintement d'une eau rouilleuse ou bitumineuse indique aussi l'approche de la houille, ainsi que les bancs d'argile brun ou de psamites. Ce produit s'exploite ordinairement au moyen d'un puits ou d'une galerie; si la mine est considérable, on l'extrait à ciel découvert, on établit souvent des chemins de fer pour accélérer le travail et faciliter le transport. L'Angleterre et l'Écosse retirent par ces moyens les terres pyriteuses mêlées aux mines, et les utilisent dans la fabrication des aluns et des sulfates. Le même système a été adopté en France.

La houille est opaque, noire, brillante, souvent irisée, peu solide et friable. Si elle est pure, elle se divise quelqnefois en feuillets écailleux ou en parallélipipèdes. Sa cassure est conchoïde. Elle brûle facilement et donne une flamme blanche ou bleuâtre, et une fumée noire d'une odeur bitumineuse. Elle contient un résidu terreux de 3 p. 100 environ. Ses principes constituants sont le bitume et le carbone en diverses proportions ; si le bitume domine, elle possède tous les caractères de l'asphalte. Le soufre et le sulfure de fer y sont réunis en plus ou moins grande quantité, et on en obtient par la distillation une huile bitumineuse qui remplace le goudron sous le nom de *goltar* ou *coltar*. (Voyez ce mot). Le résidu qu'on obtient constitue un charbon qui brûle sans flamme et sans odeur, et que l'on nomme *coke* ou *coake*. (Voyez ce mot). On peut encore en retirer du gaz à éclairer ou carbure d'hydrogène, et du sel ammoniac ou acide chlorique ammoniacal. (Voyez ce mot).

L'Angleterre, depuis le 13[me] siècle, s'est occupée à établir près de Newcastle des bassins houillers ; sa consommation allant toujours croissant, lui fit craindre que la fumée qui planait sur

Londres fût nuisible à ses habitants ; aussi Edouard I[er], en 1316, défendit-il l'usage de ce combustible. Cette défense fut de peu de durée, car la cherté du bois vint provoquer de nouveau cette consommation. Par la suite on acquit la conviction que, malgré toutes les vapeurs dont était infestée la ville de Londres, il ne pouvait survenir aucun accident fâcheux de cet emploi. Depuis lors, la houille y est devenue indispensable, et on en fait un usage général en Angleterre, en Écosse et en Irlande. On peut néanmoins affirmer que les houillères se sont tellement multipliées dans ces trois royaumes, qu'il a été prouvé, d'après un rapport fait par la chambre des lords en 1829, qu'elles peuvent fournir à leur consommation constante pendant une période de 1800 ans.

Les houillères les plus importantes de la Grande-Bretagne sont établies dans le Northumberland, le Durham, et dans les environs de Newcastle. Viennent ensuite celles d'Écosse établies dans le Cumberland, le Stafforshire, le Derbyshire, le Lancashire, le Yorkshire, le Leicestershire, le Warwickshire, et dans quelques localités de la principauté de Galles.

L'Écosse compte, en outre, les houillères de Lothians, de Lanarkshire, de Reufrewshire, de Hayrshire, et quelques autres de peu d'importance.

L'Irlande en possède très-peu ; les plus productives sont celles de Kilkenny, de Queen et de Newry dans le comté de Down.

On devra comprendre que la multiplicité de ces houillères doit nécessairement fournir des produits plus ou moins appréciés. Nous allons tâcher de les faire distinguer en nous servant des désignations anglaises :

CANEL-COAL.
BLACK-COAL.
BROWN-COAL.
LUNINFLAMMATID.
SLATE-COAL.
FOLIATED-COAL.
CUBICAL-COAL.
CACKING-COAL.
BOVEY-COAL.

Le *canel-coal* est une houille de première qualité, qui est noire comme le jais, dure et vitreuse. Sa cassure est susceptible de recevoir un beau poli quoique sa densité soit faible. On en façonne autour des vases et des objets d'agrément. Elle se brise dans les chocs en morceaux rhomboïdaux ou cubiques. Sa flam-

me est vive, blanche, brillante, et s'élève autant que celle de la bougie, ce qui lui a valu le nom de *canel-candle* (chandelle). Sa fumée est presque nulle. Le *black-coal* désigne la houille noire; le *brown-coal*, la houille brune; le *luninflammatid*, la houille inflammable; le *slate-coal*, la houille schisteuse, ayant une consistance d'ardoise; le *foliated-coal*, la houille lamellaire; le *cubical-coal*, la houille cubique. Les *cacking-coal* sont des variétés compactes, grasses ou flambantes, et les houilles maigres sont désignées par le nom de *bovey-coal*.

Les meilleures houilles anglaises sont celles qui proviennent des environs de Newcastle. Elles se divisent en trois qualités, qui sont: la compacte, la grasse et la maigre. La première convient pour les forges et les grandes usines; la seconde est réservée au chauffage des appartements, et la troisième peut remplacer la première pour les machines à vapeur à haute pression. Les houilles provenant des mines de Sunderland sont reconnues préférables pour les machines à hasse pression.

Le charbon de terre anglais arrive toujours en grenier dans des navires qui peuvent contenir de 60 à 500 tonneaux. Il est livré au commerce à l'hectolitre comble ou ras, selon la qualité; les prix varient suivant les saisons; dans les mois de mars, avril, mai, juin et juillet, les charbons se vendent 2 fr. 20 l'hectolitre comble, charbon criblé, et 2 fr. 70 en charbon gros pour bateaux à vapeur. En hiver, ces prix augmentent à peu près de 20 centimes par hectolitre.

Il y a une différence de 5 fr. entre les prix de Newcastle et de Sunderland; de 15 fr. entre l'Hartlepool et le Newcastle, et une différence proportionnelle entre les charbons d'Ecosse et ceux de la manche de Bristol, qui sont d'une qualité bien inférieure à celle des charbous de Newcastle et de Sunderland.

Les charbons se vendent en Angleterre au tonneau ou au chaldron; généralement au chaldron. Le chaldron est une sorte de mesure qui contient 2 tonneaux 13/20mes et donne 2,690 à 2 mille 700 kilogrammes, soit 30 à 32 hectolitres combles en charbon gros et 31 à 35 en charbon deux fois criblé pour la forge. Le fret est fixé par keel; le keel est une sorte de gabare dans laquelle 8 chaldrons sont versés; son poids est de 21 ton. 1/5me,

soit environ 21,500 kil. ; le keel n'est donc qu'un mot dont on se sert pour déterminer le fret.

On donne la préférence pour les machines à haute pression au Newcastle, et pour les basses pressions au Sunderland.

La France n'a commencé à s'occuper sérieusement de la recherche des houilles qu'en 1774, époque où la rareté du bois se fit ressentir à Paris, ce qui provoqua l'arrivée dans cette ville de quelques bateaux chargés de ce combustible ; il fut enlevé par une grande partie de la population qui, malgré son peu d'habitude de l'utiliser, persista à s'en servir, ce qui finit par donner une impulsion générale à son emploi. Aujourd'hui, les deux tiers des habitants de la capitale n'ont pour chauffage que la houille ou le coke produit par elle.

Deux cent cinquante bassins houillers sont ouverts en France, pour alimenter les besoins intérieurs. Les plus importants sont ceux de la Loire, qui comprennent ceux de Saint-Etienne, de Rive-de-Giers, de Firminy, de la Roche-Molière, du Treuil et du Soleil.

Ces bassins fournissent deux variétés de houille bien distinctes : la maréchale qui est très-brillante, d'un beau noir, lamellaire ou grenue, collante et légèrement pyriteuse ; sur la grille elle colle et brûle avec une chaleur extrême, en formant beaucoup de machefer. La pyrite qu'elle contient attaque les grilles en fer, ainsi que les appareils en fonte ou en cuivre ; aussi les chauffeurs préfèrent-ils les houilles de Belgique.

La seconde variété de ces houilles est plus inflammable, plus solide et bonne pour la grille ; elle s'abat mieux en gros, mais elle a le défaut de s'échauffer trop vite et de brûler le fer ; elle s'améliore étant exposée à l'air.

On distribue ce charbon en quatre classes, suivant la grosseur de ses morceaux ; ce sont : le pérat, le chapelet, le grêle et le menu. Les trois premières sont destinées au chauffage domestique et aux fours à réverbère, le menu est destiné aux machines à vapeur et à la fabrication du coke pour les hauts fourneaux.

Les bassins de la Loire fournissent à la consommation de la capitale et de Lyon.

Les bassins des départements du Lot et du Tarn fournissent faiblement à la consommation de Bordeaux et de ses environs,

malgré les avantages immenses que présente leur position pour faire concurrence aux charbons anglais.

Les mines de Cramieux, disposées presqu'à la superficie du sol, pourraient seules fournir à la consommation de cent années des quatre départements qui les environnent et livrer leurs produits à 30 p. % meilleur marché que les Anglais. Pour cela, il faudrait que les actionnaires des houillères entendissent mieux leurs intérêts et donnassent un développement plus vaste à leur exploitation.

Les houillères belges les plus renommées sont celles de Mons, qui sont composées d'une série de bassins qui commencent au Pas-de-Calais, traversent le département du Nord et se continuent jusqu'au Rhin par Liége et Aix-la-Chapelle.

Le commerce fait circuler ce combustible dans Paris sous les noms de :

CHARBON SEC.	CHARBON DUR.
— FINE FORGE.	— FLENU.

Le **charbon sec** est schisteux, peu consistant, souvent contourné et se réduit facilement en une poudre fine qui tache les doigts ; il est très-sec, point bitumineux et brûle sans donner de flamme ni de fumée ; il sert préférablement à cuire la brique et la chaux.

Le **charbon fine forge** est friable et fragile, sans être pulvérulent ; il tache les doigts. Son éclat est uniforme, mat, et d'un noir très-prononcé ; ses cassures sont plaines et se composent de veines parallèles au sens de son lit. Son brillant est très-inégal. Les meilleures qualités sont fournies par les bassins d'Elouges et de Griseuil. On en fabrique un coke serré, agglutiné, solide, sonore et peu pyriteux; opéré à vase clos, il donne 68 p. 100 de coke.

Le **charbon dur** est collant, bitumineux, et ses fragments offrent deux sections parallèles ou perpendiculaires au plan de la couche ; la première est lisse et miroitante, la seconde présente deux faces brillantes. Cette substance affecte une forme régulièrement rectangulaire.

Il brûle facilement et donne une chaleur vive et continue. Les verreries, les fours à pudier et les fortes machines en emploient

constamment; comme il est lent à s'enflammer, il ne peut servir à donner un coup de feu prompt et instantané. Il arrive à Paris en morceaux énormes nommés *charbons gros*.

Le **charbon flenu** naît au centre des bassins; il est brillant, rhomboïdal, oblique et ses faces portent des stries bien apparentes, ce qui lui a valu le nom de *maille de flenu*. Il circule en menus fragments, lisses, sans fissures et se conserve très-long-temps entier. Il s'enflamme facilement et donne une lumière longue, vive et claire. Il est très-bon pour le chauffage, et étant peu chargé de pyrites, donne peu de machefer. Il ne corrode ni les grilles ni les appareils métalliques et s'agglutine en s'allumant de manière à ne point laisser s'échapper les fragments menus. Ce charbon est aussi très-recherché et passe pour le meilleur charbon à chaudière. Le coke qu'il produit est moins solide que celui du charbon de fine forge et ne convient pas tant à la métallurgie, mais il est préféré pour l'usage domestique et la fabrication du gaz. Il donne tout au plus 6 p. 100 de cendre blanche ou fauve, ce qui prouve sa pureté et l'absence des pyrites dont les autres charbons sont surchargés.

Les houillères qui le fournissent sont au nombre de quarante à cinquante, parmi lesquelles nous citerons celles de Veine à Lannes, de Carlier, des Franois, de Belle et Bonne, de Caussette, de Veine à Mouche, d'Haubarte, d'Hornu, de Wasmes, de Douze et de Vingt actions.

Le charbon flenu se distribue à Paris sous les classifications de :

GROS A LA MAIN.	MÉLANGÉ.
GAILLETTE.	FIN.
GAILLETTERIE.	

Le **gros à la main** se compose de morceaux de 8 à 16 décim. cubes et au-dessus.

La **gaillette** renferme des fragments de 1 à 2 centimètres cubes environ de volume.

La **gailletterie** se compose de morceaux d'une grosseur inférieure.

Le **mélangé** se compose de gaillette et de gailletterie mêlées à parties égales.

Les **fins** comprennent les très-petits fragments et la pous-

sière restante. Cette qualité est préférée aux précédentes lorsquelle est pure.

Les premières houillères françaises datent de 1722 et furent ouvertes dans le nord. On compte aujourd'hui quarante-six bassins ; celui du Tarn, ouvert en 1759, paraît devoir être très-productif et fait concurrence,dans le département de la Gironde, à celni de Newcastle. Ces charbons se vendent à l'hectolitre.

HOUX.

Latin, AQUIFOLIUM, AGRIFOLIUM ; — anglais, HOLLY ; — allemand, DIE STECHPALME ; — espagnol, ACEBO ; — portugais, ACEVINHO ; — italien, AGRIFOGLIO.

Le **houx** est un arbrisseau de la *Tétrandrie tétragynie* de Linné et de la 20ᵉ classe des *Fleurs monopétales* de Tournefort. Il pousse des tiges très-hautes et très-flexibles, couvertes d'une écorce double, visqueuse, grise ou verte à l'extérieur, pâle intérieurement et d'un odeur désagréable ; son bois est dur, compact, pesant, blanc autour et noirâtre dans le milieu ; ses feuilles sont dures, aigües, piquantes aux bords, vertes, luisantes et précédées de courts pétioles ; sa fleur est monopétale et coupée en rosette à quatre parties ; son fruit est une baie ronde, mollette, rouge et d'un goût désagréable ; elle renferme quatre semences oblongues et irrégulières ; son écorce et sa racine sont émollientes et résolutives. La seconde écorce de ce végétal donne une substance tenace et résineuse connue sous le nom de *glu*. (Voyez ce mot).

HUILES.

Latin, OLEUM ; — anglais, OEL, OHL ; —espagnol, ACEYTE ; — portugais, OLEO AZEYTE ; — italien, OLIO ; — suédois, OLYA ; — danois, OLYE ; — hollandais, OLI, OLIE, OLY ; — russe, MAZLO, POLO OLEY.

HUILE D'ACAJOU.
— D'AMANDE.
— D'AMBRE.
— D'ANIS.
— D'AVELINE.
— DE BALEINE.

HUILE DE BEN.
— DE CACAO.
— DE CADE.
— DE CAJEPUT.
— DE CAMPHRE.
— DE CAMELINE.

HUILE DE CARAPA.
— DE CASTOR.
— DE CHANVRE.
— DE CHENEVIS.
— DE COCO.
— DE COLZA.
— DE CORNOUILLER SANGUIN.
— DE COTON.
— DE CRABES.
— DE CROTON TIGLIUM.
— D'EUPHORBE.
— DE FAINE.
— DE FOIE DE MORUE.
— DE FOISNE.
— DE GABIAN.
— DE HYBOUCOUHU.
— DE JAUNE D'OEUF.
— DE KERVA.
— DE LAURIER.
— DE LIN.
— DE MACIS.
— MINÉRALE D'ÉCOSSE.
— DE MORUE.
— DE MOUTARDE.
— DE MUSCADE.
— DE NAPHTE.
— DE NAVETTE.

HUILE DE NOISETTES.
— DE NOIX.
— D'OEILLETTE.
— D'OLIVE.
— D'OURS.
— DE PALMA-CHRISTI.
— DE PALME.
— DE PAVOT NOIR.
— DE PEPINS DE RAISIN.
— DE PÉTROLE.
— DE PIED DE BOEUF.
— DE PIERRE.
— DE PIGNONS D'INDE.
— DE PISTACHES.
— DE POISSON.
— DE POIX.
— DE RAVETTE.
— DE RICIN.
— DE SARDINE.
— DE SASSAFRAS.
— DE SYNAPI.
— DE SOLDAT.
— DE TARTRE.
— DE TÉRÉBENTHINE.
— DE TOURLOUROUX.
— DE VÉNUS.
— DE VITRIOL.

L'**huile** est un mot générique qui comprend toutes les substances grasses, onctueuses, fluides ou de consistance butyreuse, indissolubles dans l'eau et plus ou moins inflammables, extraites de matières végétales ou animales. Ces substances contiennent deux principes: l'un solide, nommé *stéarine,* qui les porte à se figer dans les basses températures, l'autre liquide, nommé *élaïne,* qui entretient leur fluidité.

L'huile possède une coloration peu intime que la chimie peut détruire sans l'altérer. Son odeur et sa saveur peuvent être modifiées sans qu'elle change d'état.

Nous allons nous occuper des huiles fixes, c'est-à-dire de celles qui ne peuvent se vaporiser sans altération.

L'huile d'acajou s'extrait de la substance spongieuse interne de l'écorce de la noix de cet arbre, que l'on chauffe et qu'on soumet à une forte pression ; elle est noire, âcre, caustique, et sert extérieurement contre les dartres, les ulcères et les excroissances.

L'amande de la noix d'acajou est douce dans sa fraîcheur, et pourrait alors fournir une huile qui pourrait remplacer nos huiles d'amandes.

L'huile d'amandes douces s'extrait des graines de l'amandier, que les botanistes nomment *amygdalus communis*. On les sépare de leur coque dure et on les agite dans des sacs pour en enlever la poussière rougeâtre superficielle; on les passe ensuite sous une meule de moulin qui les écrase et les broie en une poudre fine que l'on met dans des sacs de toile forte ; ces sacs, pressés entre des plaques de tôle, donnent jusqu'à 50 pour 100 d'huile sur le poids des graines employées. Les amandes de Mayorque sont les plus estimées pour cette extraction.

Cette huile se filtre ; sa couleur est blanchâtre et son goût très-doux, surtout si on l'a extraite d'amandes récemment récoltées.

Les amandes amères produisent une huile aussi douce que la précédente; mais il faut avoir soin de les plonger préalablement dans une eau bouillante, de les dépouiller de leur enveloppe et de les faire sécher daus une étuve avant de les écraser. C'est à M. Planche que nous devons le secret de cette préparation.

L'huile d'ambre est produite par la distillation du *succin commun*, nommé *ambre* ou *karabé jaune*. Les Hollandais, qui la préparent, en retirent trois produits qu'ils nomment: le sel acide, l'huile limpide d'ambre et l'huile épaisse; cette dernière se vend aux maréchaux sous le nom d'*huile d'ambre* ou *de succin*.

L'huile limpide nous arrive en flacons d'un demi-kilogr. ou d'un kilogr. Sa valeur ordinaire est de 3 fr. le demi-kilogr.

L'huile d'anis s'obtient en réduisant les semences de cette

plante en poudre que l'on expose à la vapeur et que l'on presse fortement. Elle est aromatique et très-employée.

L'**huile d'avelines** ou *de noisettes* se prépare comme l'huile d'amandes. (Voyez ce mot).

On en prépare une pommade pour la peau et les cheveux.

Cette substance, étant chargée de stéarine, prend facilement la consistance et la couleur du beurre blanc ; elle rancit promptement.

L'**huile de baleine** ou *huile de poisson* est, à proprement parler, la graisse fluide de cet animal. Elle se trouve immédiatement sous la peau de la tête des cachalots privés de crâne. Elle se fond et se passe dans des toiles pour être mise dans des barriques où on la laisse refroidir; la plus pesante tombe au fond et prend la consistance du suif. Elle sert à fabriquer le blanc de baleine ou *sperma-ceti*. On distingue en outre trois qualités d'huile de poisson, qu'on désigne par blanche, jaune et noire ; ordinairement elles se vendent mélangées.

Ce liquide se prépare à Terre-Neuve, près Saint-Pierre et à Miquelon. Son odeur est forte et désagréable. Il se congèle à la température de la glace fondante, tandis que l'huile de morue reste liquide. On peut l'allier aux huiles de graines pour l'éclairage, après l'avoir laissé reposer, et l'avoir passé dans l'eau bouillante après un filtrage. L'huile la plus blanche et la moins ambrée est celle qui se mêle le plus facilement.

On s'assure de la pureté de cette substance au moyen d'une sonde à coulisse, divisée intérieurement par des rayons irréguguliers; on la plonge très-doucement dans les tonneaux, et on la remplit avec précaution. On ferme alors la coulisse. Une fois retirée des tonneaux, on la place horizontalement, et, tirant la coulisse, on consulte chacun de ses compartiments pour apprécier la qualité.

Cet article sert depuis très-long-temps à frauder les huiles à brûler ; Caen surtout opère beaucoup de ces mélanges.

TARES ET USAGES.

PARIS.

—

HUILE DE BALEINE.

Cet article se vend en pièces, au moins de 300 kilogr., pour lesquelles on accorde une tare du cinquième de leur poids. On les cercle en fer, et s'il s'y trouve des cercles de bois, on les enlève avant la livraison.

HAVRE.

—

HUILE DE BALEINE.

Cet article se vend en futailles de 250 kilogr. passés, non plâtrées. On accorde une tare du sixième de leur poids. On suit, quand au reste, les usages convenus.

NANTES.

—

HUILE DE BALEINE.

Cet article se vend en futailles de 250 kilogr. passés, pour lesquelles on accorde une tare de 18 p. °/₀. En petites futailles, elle s'élève à 20 p. °/₀. Les vides et les pieds sont mis en arbitrage.

MARSEILLE.

—

HUILE DE BALEINE.

Usage de Paris.

BORDEAUX.

—

HUILE DE BALEINE.

Cet article arrive le plus souvent en pièces de 900 à 1,000 kilogr. qui jouissent de 18 p. °/₀ de tare et d'un trait de 1 p. °/₀. Pour les futailles moindres, 20 p. °/₀ de tare et 1 kilogr. de trait. Les vides et les crasses s'établissent selon l'usage. Les futailles sont toujours cerclées en fer.

L'**huile de ben** s'extrait du grain de cette plante, nommé *foromi* ou *moringa aptara*. On l'obtient comme l'huile d'amande douce. Elle est très-blanche, rancit et gèle très-difficilement; aussi l'horlogerie s'en sert pour graisser les rouages des pendules. Elle

s'étage dans les vases suivant son degré de fluidité. On recueille celle qui surnage pendant les plus grands froids de l'hiver.

On attribue à cette substance la propriété d'effacer les taches de rousseur. On doit préférer la plus limpide et la moins odorante.

Huile de cacao. (Voyez BEURRE DE CACAO).

L'**huile de cade** véritable s'obtient par la distillation des baies de genièvre et d'oxycèdre. Celle du commerce est une dissolution de poix noire dans l'huile d'olive, ou la partie surnageante du goudron dont on le purge à la livraison. Ce dernier procédé la donne liquide et rouilleuse, et le premier, plus épaisse et plus noire.

L'**huile de cajeput** s'extrait par la distillation des feuilles du *melaleuca leucadendron*, arbre de la *Polyadelphie polyandrie* de Linné, abondant à Sumatra et dans la Nouvelle-Écosse septentrionale.

Elle est jaune, limpide et aromatique. On l'apporte des Indes-Orientales en bouteilles anglaises de 1 kilogr. environ. On lui croit la vertu de calmer les coliques venteuses, de rappeler les règles supprimées, de chasser les fœtus morts et de calmer les maux de dents.

L'**huile de cameline** est jaune et ne se solidifie qu'à 15 degrés au-dessous de zéro, ce qui la distingue de celle de colza, avec laquelle elle a beaucoup de ressemblance. On l'épure facilement, et elle donne en brûlant une flamme très-rouge qui charbonne les mèches; on la préfère pour la fabrication d'hiver des savons mous, et on la mêle aux huiles des réverbères, pour éviter qu'elles se gèlent pendant les froids; elle est très-siccative et circule dans le commerce en futailles de diverses contenances, mais ordinairement de 100 kilogr. environ; elles obtiennent la tare écrite, sauf vérification.

L'**huile de camphre** est une substance oléagineuse que l'on obtient en traitant le camphre par l'acide nitrique.

L'**huile de carapa** ou de *carapace* s'extrait des graines du *carapa guianensis* d'Aubelet, arbre très-commun dans la Guyane (Amérique méridionale) et aux îles Vierges (Antilles). Il produit une très-grosse noix renfermant dix à treize amandes triangulaires, couvertes d'une peau très-mince et d'un goût agréable.

Elles rancissent au bout d'une année. Leur huile s'emploie sur les lieux à l'éclairage. On doit préférer la moins âcre et la plus limpide. Sa couleur est toujours très-blanche.

Huile de castor. (Voyez HUILE DE RICIN).

L'**huile de chanvre** ou *de chenevis* s'extrait des graines du *canabis sativa*, broyées sous une meule, torréfiées dans des bassines de cuivre, humectées d'eau et fortement pressées. Elle est jaunâtre, très-liquide et s'emploie dans la peinture comme très-siccative; l'éclairage en fait aussi usage et elle s'utilise dans la fabrication des savons mous. Les départements qui en fournissent le plus sont ceux de la Meuse, de la Meurthe, de la Moselle et des Vosges. Elle arrive en futailles de 3 à 400 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Huile de chenevis. (Voyez HUILE DE CHANVRE).

L'**huile de coco** s'extrait de l'amande du cocotier (*coco nucifera*), écrasée et pressée. Elle est butireuse, blanche, inodore, et a les propriétés de l'huile d'amande. On l'emploie aux Indes à l'éclairage, et à Coromandel on l'utilise dans la cuisine, dans la médecine et dans les arts. Elle nous parvient en barriques de 250 à 300 kilogr., pour lesquelles on accorde 15 pour 100 et 20 pour 100 de tare; au-dessus de ces poids on n'accorde point de trait, mais on règle les vides s'il en existe. Elle peut entrer dans la fabrication des savons, des savonnettes et des parfumeries.

FIN DU SECOND VOLUME.